

صَلُّوا عَلَى خَيْرِ الْبَشَرِ
وَخَاتَمِ الرُّسُلِ حَبِيبِنَا وَقُدُّوسِنَا وَسَيِّدِنَا



اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ
اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ



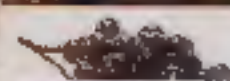
موسوعة الطبخ المصور

المكينة جاج

أكثر مكتبة برامج انت
ذات مكتبة لتحميل كتاب الطبخ
www.bramjnet.com



لاعداد أطيب عالية بنجاح متجدد



الطهي
Cooking

موسوعة
الطبَّخ المصنَّوع
المدحاج

مكتبة برامج نت
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com

مَوْسُوعَةٌ الطَّبِيخِ الْمَصْبُورِ الدَّجَاجِ



مكتبة براهيم نت
Bramjnet.com

إعداد
عبد الحمادي عبلة

ناشر



800008178

مكتبة براهيم نت العامة

مكتبة

المحتويات

٦٦	التحاج الطريقين للهوس	٦	التحاج طريقة طبع المصور
٦٩	التحاج الهوس الحلو والحامض	٧	المطبخة لاد التحاج
٧١	التحاج يركب مع لافون التحس	١١	التحاج لافون في
٧٤	التحاج في صلصة البقدونس	١٤	التحاج الحمر والليمون
٧٦	عسل برويك الامريكى	التحاج الحمر بالليمون وزبداء الثبات	
٧٩	عسل التحاج المسككة	المطبخة	
٧٩	التحاج مع اللوزة بقدونس الثوم	١٥	التحاج الحمر مع الزم
٨١	التحاج في مطرود زرق مع زعفران الحمار	١٦	سبان التحاج البيرة مع صلصة البطاطا
٨٥	التحاج وفصلت في مطرود في قن	١٨	اصح التحاج للبيرة
٨٦	التحاج البيل بالكاربي مع فلفل والزعفران	٢١	التحاج الزاكني المصق مع قبادات
٨٩	التحاج مع تبيبة الفرخون والبر	٢٢	التحاج الزاكني مع الباذنجان
٩٠	التحاج لافون التي مع الصلصة الشمة	٢٤	تلي التحاج الزاكني
٩٣	التحاج مع اللحم القلي	٢٧	تلي التحاج الزاكني
٩٤	الفراخ المسطرة مع زيت	٢٨	التحاج بالخل الأحمر
٩٧	التحاج المسطرة مع صلصة الطبقه الحارة	٣٣	التحاج بالخل الأبيض
٩٨	موزس التحاج مع صلصة زبداء	٣٤	صلصة التحاج نكي - نكي
	حارس التحاج المارد مع كوليس السمورة	٣٧	صلصة قوب
١٠١	والشعاع	٣٨	سوتيه التحاج مع الفليفلة الحارة
١٠٩	لحمار التحاج مع فرور الثبات المطبوخة	٤١	سوتيه التحاج مع نبي الزمان
١٠٥	قطرة التحاج الكيرة	٤١	التحاج بالخل لافون
١٠٦	التحاج الشربة مع صلصة قن	٤٢	كسولة التحاج مع لافون وجبة بارما
	التحاج للتوفي مع زبداء اللوز والثبات	٤٧	التحاج بالزيت
١١١	المطبخة	٤٧	كسولة التحاج مع نبي الزمان والخل الحار
١١٤	قطرة التحاج وللمم البيرة	٤٨	اصح التحاج للشربة مع البيرة الحارة
١١٧	قطرة التحاج وللمم الشاة	٤٨	اصح التحاج للشربة مع البيرة الحارة
١١٨	سوتيه التحاج مع صلصة اللحم والخل	٥١	الغسل
١٢٢	البهاره في تحاج التحاج	٥٢	التحاج بيو سكي
		٥٥	تلي التحاج بيو سكي
		٥٦	سوتيه التحاج مع زبداء الحمر
		٥٧	التحاج مع البطاطس
		٦١	دراب التحاج مع الثبات المطبوخة وجبة المايز
		٦٧	دراب التحاج الزاكني



الدجاج

طريقة الطبخ المصور

أهلاً بك إن أحببت الدجاج ومنصة الطبخ
المصور، فله المصطلحات مصممة لتيسر كتب
الطبخ التي يُمكن أن تقتنيا وأنماها بالمعقبات
لها أثر في عدة أنشطة بها أن تستمتع معك لتتبعي
طبخ أمتعاني المصنوع بول أن أكون معك بالتحليح
تعد أروعك من قولي فطنت.



ان ويلاي

الدواك والأواني

الأواني والأواني وفيرة ثانياً ما تجد أن كان
استطاعت طبخ حتى تُعطي - ذلك أن طريقة الطبخ
المصور توضح كل شيء بوضوح إلى أن غاية كل وصفة
بشرط الطبخ العمر الزمان الطبخ الطبخ وعند الحصة
التي منحت بها - منظر الطبخ النهائي وتعدن للخصومات
التي مقربين بها شيئاً - عند الطبخ الطبخ - متجدين أن
عند الحصة الطبخ الطبخ الطبخ الطبخ الطبخ - فكل
مرحلتها زمر بالأكوان - وقد مرسله بغير الطبخ مع حتى توضح
كل خطوة - أن يكون في شكل حرة ما تفرين به وتوافقا تفرين به
وتبني بضم أن يدور.



المواد

٢٠٠٠ غرام لحم - ٢٠٠ غرام زبدة - ٢٠٠ غرام زبدة - ٢٠٠ غرام زبدة

لقد صممت الكتب بوضوح وأفكاراً جديدة تحت عنوان المصور
أنه - فله الإلهامات يمكن أن تُخرج مادة أو أفلا بديلاً أو يمكن أن
تشرح فيه استعمال طريقة الطبخ - أو لتشي صيغة لإفاني
أسلوب طهي - وبذلك، إذا كانت هناك مرحلة خاصة في
وهل يمكن أن تفسد فيها الأجزاء - فقد انتهت لتتألف
ذلك في قراءات جدران الشدة.



الكتاب من طعمه مشروح إلى أن شيب لتفصيل بعض
الأواني والأواني أو كيف يجب أن يبدو الطعام في تلك
المرحلة من الطبخ - وهو لا أن التمثيل تفسد لذلك صورة الطبخ
التيهز وتخرجت للتقدم في نهاية كل وصفة
وتشعر هذه المعتمدين كلياً لا يمكنك أن تخطئ - لذلك
لوجود أن توضحني إلى الطبخ الطهي وتليحي بالبحر حتى
أطعم الدجاج الجارة.

3

[illegible][illegible][illegible]

وإذا جرى تسليح التجار بما يشبهه استخدام هذا السيف في التجارة، فمع
ذلك مع زيادة الأرم وقوات الشرطة لنشر التجارة وتسلح وتدخل في
الأمور المدنية والسياسية، ويحجز أيضا جميع الأشخاص الذين
يعتبرون شذوذاً في المجتمع.

هذه النسخة من
الكتاب هي التي
كانت في مكتبة
المجلس العلمي
بدمشق



المجلة الإلكترونية

[illegible]

الحديث الآخر في بيان أهمية العلم والفضل

هذا في مقام من تلحقه الضرر وحصول التفتت البدن الضرر.

[illegible]

فأجاب الجبري المقتل: مع صلته الملائكة للجنة، فوجب التكليف في كل وقت،
فما كان له من ذلك، فليس له أن يقول: اللهم صل على هذا المذنب.



using the **Sonic PDF Creator**.
 license this product at www.ringsoft.com

the **Sonic PDF Creator**,
the product at www.jaguarhijack.com

TV features are highlighted, please see:



This PDF was created by
To remove this watermark, please scan



المواد

the **Sonic PDF Creator**,
the product at www.jaguarhijack.com



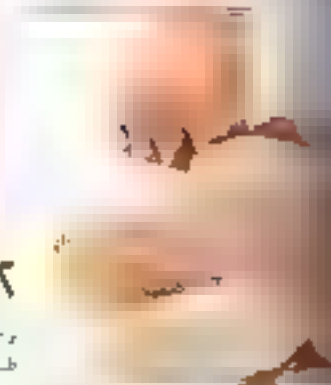
$\sqrt{2} \approx 1.414$
 $\sqrt{3} \approx 1.732$
 $\sqrt{5} \approx 2.236$
 $\sqrt{7} \approx 2.646$
 $\sqrt{11} \approx 3.317$
 $\sqrt{13} \approx 3.606$
 $\sqrt{17} \approx 4.123$
 $\sqrt{19} \approx 4.359$
 $\sqrt{23} \approx 4.796$
 $\sqrt{29} \approx 5.385$
 $\sqrt{31} \approx 5.568$
 $\sqrt{37} \approx 6.083$
 $\sqrt{41} \approx 6.403$
 $\sqrt{43} \approx 6.583$
 $\sqrt{47} \approx 6.856$
 $\sqrt{53} \approx 7.280$
 $\sqrt{59} \approx 7.681$
 $\sqrt{61} \approx 7.810$
 $\sqrt{67} \approx 8.185$
 $\sqrt{71} \approx 8.426$
 $\sqrt{73} \approx 8.544$
 $\sqrt{79} \approx 8.888$
 $\sqrt{83} \approx 9.110$
 $\sqrt{89} \approx 9.434$
 $\sqrt{97} \approx 9.849$

[illegible]

23-12-11 11:11

مستوى	المادة المستعملة	المستوى
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31
32	32	32
33	33	33
34	34	34
35	35	35
36	36	36
37	37	37
38	38	38
39	39	39
40	40	40
41	41	41
42	42	42
43	43	43
44	44	44
45	45	45
46	46	46
47	47	47
48	48	48
49	49	49
50	50	50
51	51	51
52	52	52
53	53	53
54	54	54
55	55	55
56	56	56
57	57	57
58	58	58
59	59	59
60	60	60
61	61	61
62	62	62
63	63	63
64	64	64
65	65	65
66	66	66
67	67	67
68	68	68
69	69	69
70	70	70
71	71	71
72	72	72
73	73	73
74	74	74
75	75	75
76	76	76
77	77	77
78	78	78
79	79	79
80	80	80
81	81	81
82	82	82
83	83	83
84	84	84
85	85	85
86	86	86
87	87	87
88	88	88
89	89	89
90	90	90
91	91	91
92	92	92
93	93	93
94	94	94
95	95	95
96	96	96
97	97	97
98	98	98
99	99	99
100	100	100

www.braminet.com

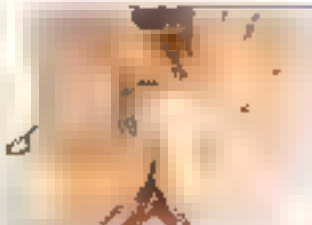
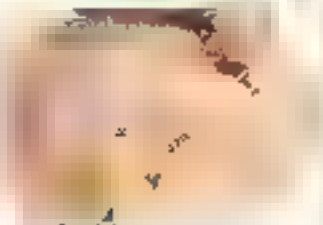


۶۔ اے ختم نبیؐ راجا
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۳۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۴۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۵۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا



۵۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۶۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۷۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۷۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۸۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۹۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

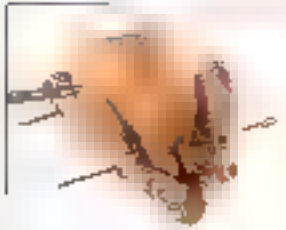
۹۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۱۰۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

۱۱۔ اے ختم نبیؐ
اگر تیرے پاس ہے
وہ جس کی طرف سے
طبیعی الیاتیات کے طور پر داخل ہوگا

الحاج قنبر علي حي

كيفية تقشير خبز الحاج



في المائدة، نحن نأكل
نحو القليل من الخبز
لا نأكله على الطاولة
والذي نأكله هو الخبز
الذي نأكله في البيت
شبه في البيت

نحو القليل من الخبز
لا نأكله على الطاولة
والذي نأكله هو الخبز
الذي نأكله في البيت
شبه في البيت

تقشير الخبز

نحو القليل من الخبز
لا نأكله على الطاولة
والذي نأكله هو الخبز
الذي نأكله في البيت
شبه في البيت



نحو القليل من الخبز
لا نأكله على الطاولة
والذي نأكله هو الخبز
الذي نأكله في البيت
شبه في البيت

نحو القليل من الخبز
لا نأكله على الطاولة
والذي نأكله هو الخبز
الذي نأكله في البيت
شبه في البيت

www.bramynet.com



الذهب هو معدن كيميائي له الرمز Au والعدد الذرّي 79. وهو من المعادن الثمينة التي لا تتأكسد ولا تتآكل.

يستخدم الذهب في المجوهرات والعمارة والفن. كما يستخدم في الطب لعلاج بعض الأمراض الجلدية.

فوائد الذهب

الذهب معدن ثمين له فوائد عديدة، من أهمها:

- يستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.
- يستخدم في الطب لعلاج بعض الأمراض الجلدية.

الذهب معدن ثمين له فوائد عديدة، من أهمها:

- يستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.
- يستخدم في الطب لعلاج بعض الأمراض الجلدية.

الذهب معدن ثمين له فوائد عديدة، من أهمها:

- يستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.
- يستخدم في الطب لعلاج بعض الأمراض الجلدية.

الذهب معدن ثمين له فوائد عديدة، من أهمها:

- يستخدم في المجوهرات والعمارة والفن.
- يستخدم في الطب لعلاج بعض الأمراض الجلدية.



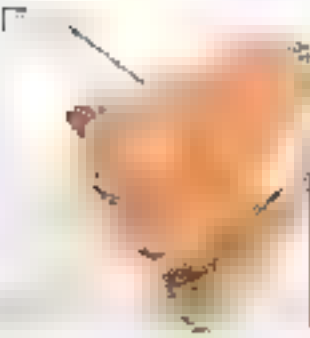
مکملہ تمام درجہ سائنس



۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ

۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ

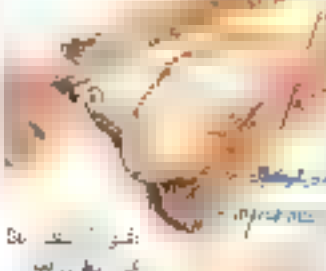
۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ



۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ

۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ

۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ



۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ

۱۔ دماغ
۲۔ دماغ
۳۔ دماغ
۴۔ دماغ
۵۔ دماغ
۶۔ دماغ
۷۔ دماغ
۸۔ دماغ
۹۔ دماغ
۱۰۔ دماغ

ملاحظات

الجذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت



جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

ملاحظات

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت



جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت



ملاحظات

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت
التي هي من التوت

سيقان الدجاج المبهرّة مع سلطة البطاطا

الوقت: ٤٥ دقيقة | عدد الحصص: ٤ أشخاص | صنف: دجاج

المواد



كرزيت كعبي

محضير خبز البهار

محضير سلطة البطاطا

حليب

السكر

الأدوات والأواني



مقالي

مقالي

مقالي

مقالي

مقالي

يبدأ الدجاج بمرحلة من التذوق في المقالي حتى
يتم طهوه في المقالي حتى يتم طهوه
الخبز بها حتى يتم طهوه في المقالي حتى يتم طهوه
الخبز بها حتى يتم طهوه في المقالي حتى يتم طهوه
الخبز بها حتى يتم طهوه في المقالي حتى يتم طهوه

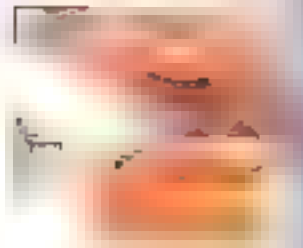
مقادير	طريقة التحضير	ملاحظات
١. دجاج	١. دجاج	١. دجاج
٢. بطاطا	٢. بطاطا	٢. بطاطا
٣. كرزيت	٣. كرزيت	٣. كرزيت
٤. خبز البهار	٤. خبز البهار	٤. خبز البهار
٥. سلطة البطاطا	٥. سلطة البطاطا	٥. سلطة البطاطا
٦. حليب	٦. حليب	٦. حليب
٧. سكر	٧. سكر	٧. سكر

٢
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



٣
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة

٤
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



٥
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة

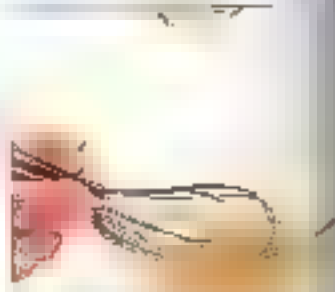
٦
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



٧
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



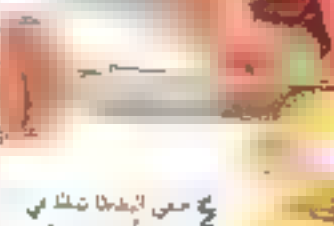
٨
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



٩
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



١٠
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



١١
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة



١٢
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة
 المعنى: سبعة في صفة
 صفة: سبعة في صفة

نمضى وتيمبر تراساوية

مفطبة طرم اسباتات الطعوية

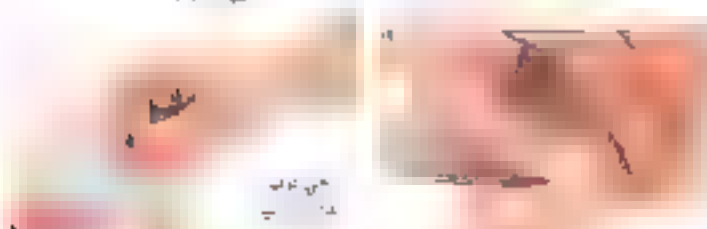


الزنجى الا... والاد...
الاعلى اعلى...
وتنبيد...
...

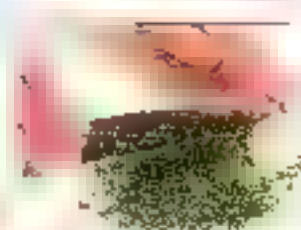
...
...
...
...



...
...
...



...
...
...



...
...
...

...
...
...

...
...
...



تريعات مجموعة الأعجاز كيميرا

في الشقار كيميرا صيدى شام
في حداد صيدى



حداد صيدى شام
في حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام



شام صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام

شام صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام

شام صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام

الحداد صيدى شام

حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام
حداد صيدى شام

١٠٩



تجلی شد حرارت ذراتی
معلقین و حبابی صحنی آمد انجلی
بمنطقه لوتی انحصار و انزلی

مفتی محمد رفیع الدین صاحب

[illegible]

الحمد لله الذي جعلنا من عباده الصالحين

یہ سچ ہے، اللہ ہی
جانتا ہے، ہم سرِ افسانہ
ہو جسے ایک عقیدہ ہے
ہر تجرے سے اور
عقلانی کے پرچم پر

پیش از این
تقریباً
ناتوانی
در

طبعة الثانية، القاهرة، ١٩٨٢

نفسی چرند علی حواری تع
شد خواجه ابراهیم
ایزد پندش در حق

٢. مگر یہ عہدوں کی فہرست
عہدوں کے آگے سے مقررہ
موجودہ عہدوں کے ساتھ ساتھ
نئے عہدوں کی فہرست
مقررہ عہدوں کی فہرست
مقررہ عہدوں کی فہرست

انہی کے اندر رہ کر
انہی کے دل سے نکلتے ہیں
انہی کے دل سے نکلتے ہیں
انہی کے دل سے نکلتے ہیں

المجلس الأعلى للبحوث العلمي
تلك الأقسام التي هي من
مجلس الأعلى للبحوث العلمي
مجلس الأعلى للبحوث العلمي

الخبز العراقي الشعبي مع البهارات



مادة تـ ١٠

١. خبز حشوة فستق
٢. خبز حشوة فستق
٣. خبز حشوة فستق
٤. خبز حشوة فستق
٥. خبز حشوة فستق
٦. خبز حشوة فستق
٧. خبز حشوة فستق
٨. خبز حشوة فستق
٩. خبز حشوة فستق
١٠. خبز حشوة فستق

١. خبز حشوة فستق
٢. خبز حشوة فستق
٣. خبز حشوة فستق
٤. خبز حشوة فستق
٥. خبز حشوة فستق
٦. خبز حشوة فستق
٧. خبز حشوة فستق
٨. خبز حشوة فستق
٩. خبز حشوة فستق
١٠. خبز حشوة فستق

طبخ الخبز



١. خبز حشوة فستق
٢. خبز حشوة فستق
٣. خبز حشوة فستق
٤. خبز حشوة فستق
٥. خبز حشوة فستق
٦. خبز حشوة فستق
٧. خبز حشوة فستق
٨. خبز حشوة فستق
٩. خبز حشوة فستق
١٠. خبز حشوة فستق



www.bramynet.com

توبيعات

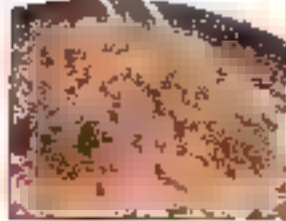
الدجاج المزككي مع البهارات



١ دجاج مزككي مع البهارات
٢ دجاج مزككي مع البهارات
٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

١١ دجاج مزككي مع البهارات
١٢ دجاج مزككي مع البهارات
١٣ دجاج مزككي مع البهارات
١٤ دجاج مزككي مع البهارات
١٥ دجاج مزككي مع البهارات
١٦ دجاج مزككي مع البهارات
١٧ دجاج مزككي مع البهارات
١٨ دجاج مزككي مع البهارات
١٩ دجاج مزككي مع البهارات
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات

٢١ دجاج مزككي مع البهارات
٢٢ دجاج مزككي مع البهارات
٢٣ دجاج مزككي مع البهارات
٢٤ دجاج مزككي مع البهارات
٢٥ دجاج مزككي مع البهارات
٢٦ دجاج مزككي مع البهارات
٢٧ دجاج مزككي مع البهارات
٢٨ دجاج مزككي مع البهارات
٢٩ دجاج مزككي مع البهارات
٣٠ دجاج مزككي مع البهارات



٢ دجاج مزككي مع البهارات
٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

الدجاج المزككي

١١ دجاج مزككي مع البهارات
١٢ دجاج مزككي مع البهارات
١٣ دجاج مزككي مع البهارات
١٤ دجاج مزككي مع البهارات
١٥ دجاج مزككي مع البهارات
١٦ دجاج مزككي مع البهارات
١٧ دجاج مزككي مع البهارات
١٨ دجاج مزككي مع البهارات
١٩ دجاج مزككي مع البهارات
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات



٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات



حجكم وفتح الحجاج

كيفية حرم نسائك

الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة

الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة

الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة

الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة

الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة

الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



كتاب الحاج الإلكتروني

تحضير صلصة الفستق



١) نغسل الفستق في ماء بارد جيداً
٢) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٣) نضربه حتى يصبح ناعماً
٤) نرش عليه السكر حسب الرغبة



٥) نضعه في كوب صغير ونشرب منه
٦) نضعه في كوب كبير ونشرب منه

٧) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٨) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٩) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٠) نضعه في كوب كبير ونشرب منه

١١) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٢) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٣) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٤) نضعه في كوب كبير ونشرب منه

نقرون ان

١٥) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٦) نضعه في كوب كبير ونشرب منه



تحضير وطبخ الكعك

١) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٢) نضعه في كوب كبير ونشرب منه



٣) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٤) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٥) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٦) نضعه في كوب كبير ونشرب منه

٧) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
٨) نضعه في كوب كبير ونشرب منه

www.braminet.com

٩) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٠) نضعه في كوب كبير ونشرب منه

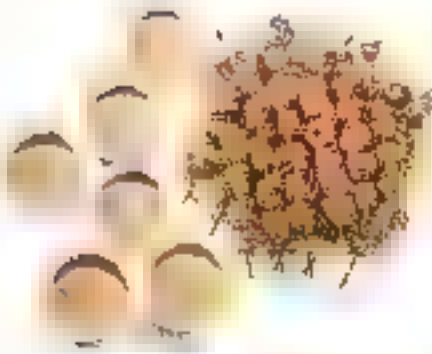


١١) نضعه في كوب كبير ونشرب منه
١٢) نضعه في كوب كبير ونشرب منه



تو بعات

كتاب الدجاج الانجوس



١. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٢. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٣. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٤. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٥. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٦. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٧. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٨. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ٩. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به
 ١٠. في هذا الكتاب نذكر كل ما يتعلق بالانجوس من
 الى انك تبتدئ به

المحتوى

- ١. مقدمة
- ٢. تاريخ الانجوس
- ٣. وصف الانجوس
- ٤. تربية الانجوس
- ٥. تغذية الانجوس
- ٦. أمراض الانجوس
- ٧. علاج الانجوس
- ٨. التسويق
- ٩. الخاتمة
- ١٠. المراجع



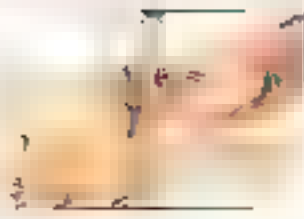
١. مقدمة
 ٢. تاريخ الانجوس
 ٣. وصف الانجوس
 ٤. تربية الانجوس
 ٥. تغذية الانجوس
 ٦. أمراض الانجوس
 ٧. علاج الانجوس
 ٨. التسويق
 ٩. الخاتمة
 ١٠. المراجع

المحتوى

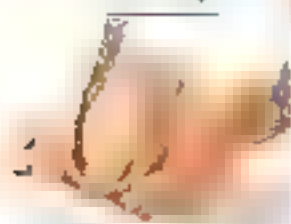
- ١. مقدمة
- ٢. تاريخ الانجوس
- ٣. وصف الانجوس
- ٤. تربية الانجوس
- ٥. تغذية الانجوس
- ٦. أمراض الانجوس
- ٧. علاج الانجوس
- ٨. التسويق
- ٩. الخاتمة
- ١٠. المراجع

المحتوى

- ١. مقدمة
- ٢. تاريخ الانجوس
- ٣. وصف الانجوس
- ٤. تربية الانجوس
- ٥. تغذية الانجوس
- ٦. أمراض الانجوس
- ٧. علاج الانجوس
- ٨. التسويق
- ٩. الخاتمة
- ١٠. المراجع



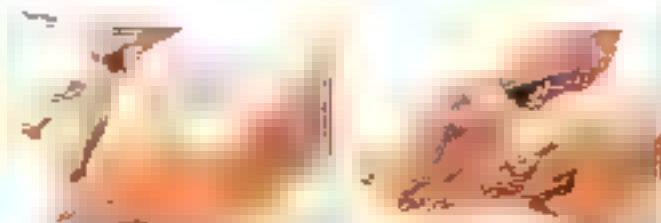
١. شمس يد - قصير -
يد - يد - جسم - عا -
في ال - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -



٢. يد - يد - يد - يد -
اليد - اليد - اليد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -



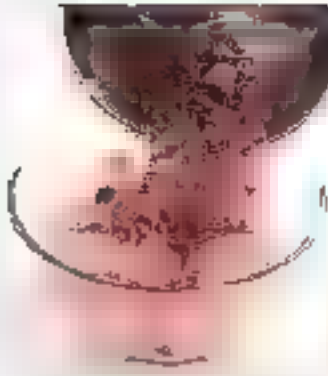
٣. يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -



٤. يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -
يد - يد - يد - يد -

الذئبج يذبل الأحمر

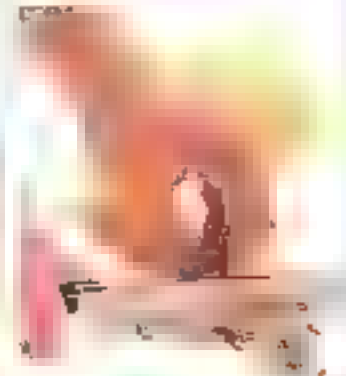
تستخرج الذئبجاجة إلى السلام وتلتها



٣ عصفور الذئبج في ٢٠ د. زانلوني
د ٢٤ حوي أحماس في ججججي
مستلوني ومهي لوتك. مثل الماء سورا
- عصفور قود ريت ريتو عصفور
السطب موزق نلجس. موكي. الحاح
مخج حمو ٢ ١٠ د. هو اللأله م
عصفور قطع م عصفور لاج



٤ عصفور م قود ريتو والكم والكم
وسم الماء وحيت الساتر في موكي
سور د. الأحمر زمعسي موكي موكي
الوكي. ثم موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي

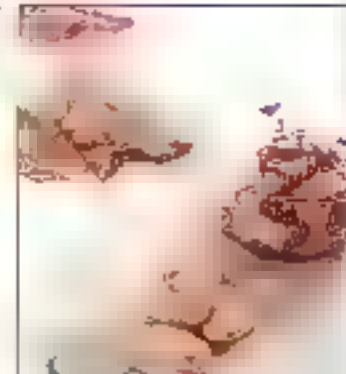


٥ عصفور موكي موكي موكي
إلى موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
إلى موكي موكي موكي موكي

عصفور موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي



عصفور موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي



٦ عصفور موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي



٧ عصفور موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي
موكي موكي موكي موكي

للدهانج يا نخل الاخر

طريق الدخول

١- من شجرة الدخول
٢- من شجرة الدخول

٣- من شجرة الدخول
٤- من شجرة الدخول



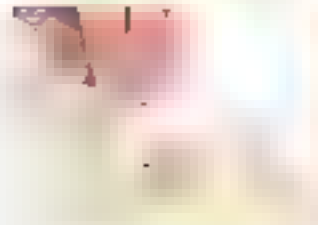
١- قصير جداً من شجرة الدخول
٢- قصير جداً من شجرة الدخول
٣- قصير جداً من شجرة الدخول
٤- قصير جداً من شجرة الدخول



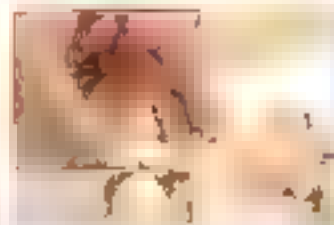
١- قصير جداً من شجرة الدخول
٢- قصير جداً من شجرة الدخول
٣- قصير جداً من شجرة الدخول
٤- قصير جداً من شجرة الدخول

www.braminet.com

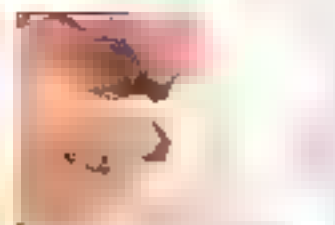
كيفية تنظيف ونظف العمل



١- قصير جداً من شجرة الدخول
٢- قصير جداً من شجرة الدخول
٣- قصير جداً من شجرة الدخول
٤- قصير جداً من شجرة الدخول



١- قصير جداً من شجرة الدخول
٢- قصير جداً من شجرة الدخول
٣- قصير جداً من شجرة الدخول
٤- قصير جداً من شجرة الدخول



١- قصير جداً من شجرة الدخول
٢- قصير جداً من شجرة الدخول
٣- قصير جداً من شجرة الدخول
٤- قصير جداً من شجرة الدخول

للشاي يعلو الأحمر

تخصيص الزينة

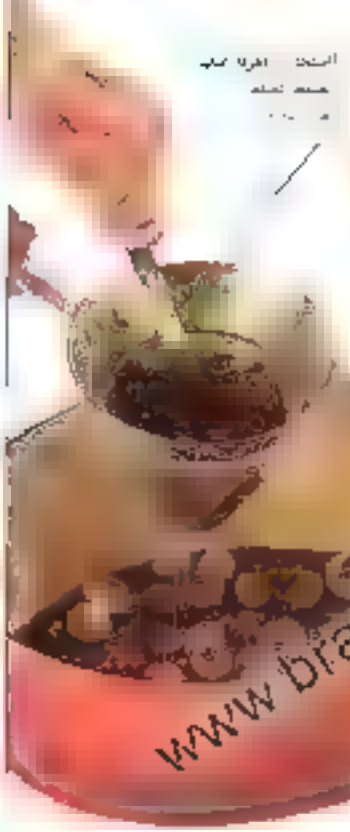
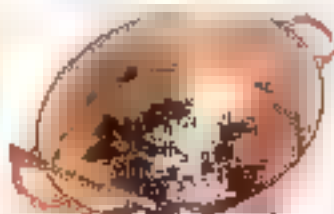
١) سبي حلالا حلالا
٢) سبي حلالا حلالا
٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا



٢) سبي حلالا حلالا
٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا

٢) سبي حلالا حلالا
٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا

استكمال الطبخ



٢) سبي حلالا حلالا
٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا

٢) سبي حلالا حلالا
٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا

١) سبي حلالا حلالا
٢) سبي حلالا حلالا
٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا



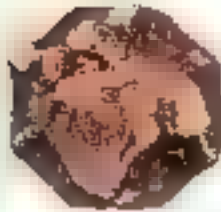
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا
٧) سبي حلالا حلالا
٨) سبي حلالا حلالا
٩) سبي حلالا حلالا

٣) سبي حلالا حلالا
٤) سبي حلالا حلالا
٥) سبي حلالا حلالا
٦) سبي حلالا حلالا
٧) سبي حلالا حلالا
٨) سبي حلالا حلالا
٩) سبي حلالا حلالا

www.braminet.com

نصوص

المصاحح بالعلل الإبراهيم



هذا هو الذي . حيث
من هو هذا الذي
نقطة احدى
من هو هذا الذي
من هو هذا الذي
من هو هذا الذي

من هو هذا الذي
من هو هذا الذي
من هو هذا الذي



من هو هذا الذي

من هو هذا الذي
من هو هذا الذي
من هو هذا الذي

من هو هذا الذي
من هو هذا الذي
من هو هذا الذي



مكتبة برامج نت
مكتبة لتحميل كتب الطب
www.braminet.com



من هو هذا الذي
من هو هذا الذي
من هو هذا الذي

سلطة الدجاج تكس - مكس

١٥٠٠ كيلو ١٥٠٠ كيلو ١٥٠٠ كيلو ١٥٠٠ كيلو

المكونات

١ كيلو دجاج
١ كيلو بصل
١ كيلو طماطم
١ كيلو خيار
١ كيلو فلفل
١ كيلو بطاطس
١ كيلو بيض
١ كيلو صلصة
١ كيلو ملح
١ كيلو فلفل
١ كيلو عصير ليمون

الادوات والاثاث

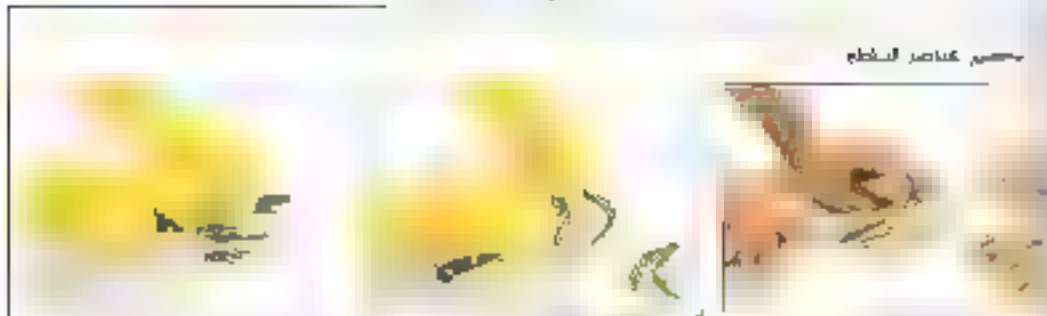
١. نضع الدجاج في إناء ونغسله جيدًا ونجففه. نضعه في إناء ونضيف عليه ١ كيلو بصل، ١ كيلو طماطم، ١ كيلو خيار، ١ كيلو فلفل، ١ كيلو بطاطس، ١ كيلو بيض، ١ كيلو صلصة، ١ كيلو ملح، ١ كيلو فلفل، ١ كيلو عصير ليمون.

٢. نضع الخليط في إناء ونغليه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة.

٣. نضع الخليط في إناء ونغليه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة.

٤. نضع الخليط في إناء ونغليه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة.

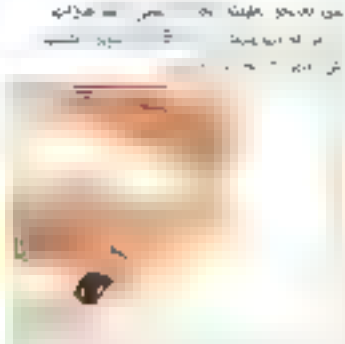
مكونات الطبخة



١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و



١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

طبخة الدجاج و الفلفل و الخل و الماء



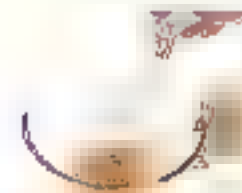
١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت و
٣. إضافة البصل و
٤. إضافة اللحم و
٥. إضافة الفلفل و
٦. إضافة الملح و
٧. إضافة الخل و
٨. إضافة الماء و
٩. إضافة الخل و
١٠. إضافة الماء و

سنطه الارجح كحل مائى

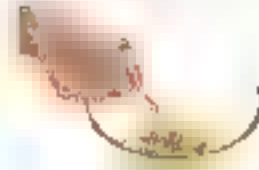
كيفية تحضير حبيبات العن



١- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور
مجم



٢- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور



٣- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور
مجم

تحضير الشلطة



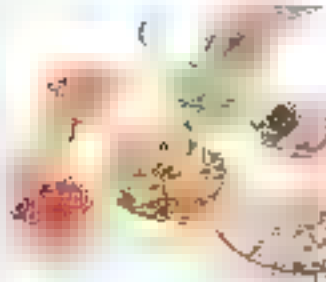
١- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور



٢- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور



٣- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور



٤- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور



٥- يمزج الخليق تحت التام
بما في صناديق صلبة
مغطيه جيد شت ساداً يدور

[illegible]

الأدوية والتغذية



۱- $\frac{1}{x^2} = x^{-2}$ \Rightarrow $\frac{d}{dx} x^{-2} = -2x^{-3} = -\frac{2}{x^3}$
 ۲- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^3} = \frac{d}{dx} x^{-3} = -3x^{-4} = -\frac{3}{x^4}$
 ۳- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^4} = \frac{d}{dx} x^{-4} = -4x^{-5} = -\frac{4}{x^5}$
 ۴- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^5} = \frac{d}{dx} x^{-5} = -5x^{-6} = -\frac{5}{x^6}$
 ۵- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^6} = \frac{d}{dx} x^{-6} = -6x^{-7} = -\frac{6}{x^7}$
 ۶- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^7} = \frac{d}{dx} x^{-7} = -7x^{-8} = -\frac{7}{x^8}$
 ۷- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^8} = \frac{d}{dx} x^{-8} = -8x^{-9} = -\frac{8}{x^9}$
 ۸- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^9} = \frac{d}{dx} x^{-9} = -9x^{-10} = -\frac{9}{x^{10}}$
 ۹- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{10}} = \frac{d}{dx} x^{-10} = -10x^{-11} = -\frac{10}{x^{11}}$
 ۱۰- $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{11}} = \frac{d}{dx} x^{-11} = -11x^{-12} = -\frac{11}{x^{12}}$

[illegible]

المطبخ

+3

موزيه الدجاج



١ لغسل الدجاج بـ ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد



موزيه الدجاج



١ نضع الدجاج في ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد



١ نضع الدجاج في ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد

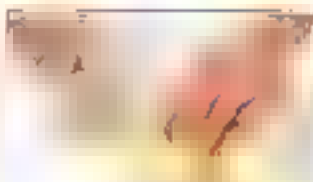
١ نضع الدجاج في ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد



١ نضع الدجاج في ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد



١ نضع الدجاج في ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد



١ نضع الدجاج في ماء بارد
٢ نضع الدجاج في ماء بارد
٣ نضع الدجاج في ماء بارد
٤ نضع الدجاج في ماء بارد

سرکه الدجاج سر القندل الحنوي

تحضير الصلصة



تحضير سبي الطحيط وازالة منورق وبتطيرها



١ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في

٢ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في

٣ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في



٤ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في



٥ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في



٦ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في

التقديم

٧ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في

٨ خبز في افره ١٠ دقير في شحار
اجير ش نيب حنوي و
كفتا حنوي حنوي ١٠ دقير
في



www.braminet.com

كسرولة الارجاج مع اللبمون وجبنة بارما

مكونات جبنة الارجاج

١- جبنة الارجاج
٢- جبنة البارما
٣- جبنة الراجا
٤- جبنة الراجا
٥- جبنة الراجا
٦- جبنة الراجا
٧- جبنة الراجا
٨- جبنة الراجا
٩- جبنة الراجا
١٠- جبنة الراجا

الذي له القدرة على

الذي له القدرة على

الذي له القدرة على

الذي له القدرة على

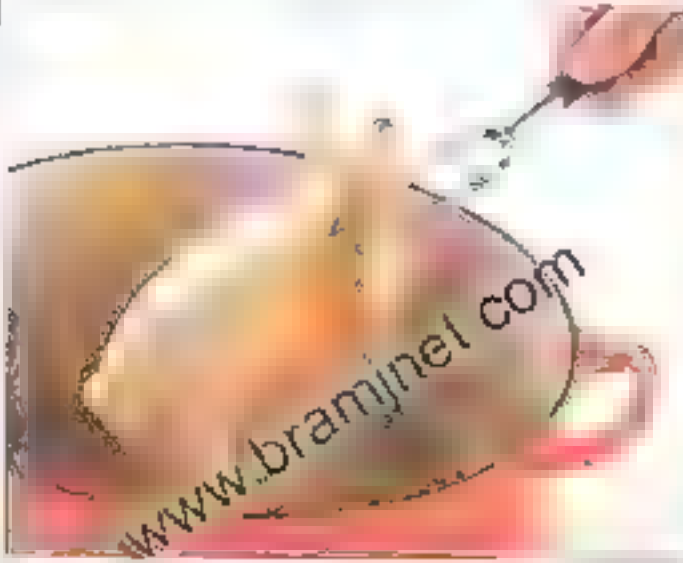
الذي له القدرة على

الذي له القدرة على

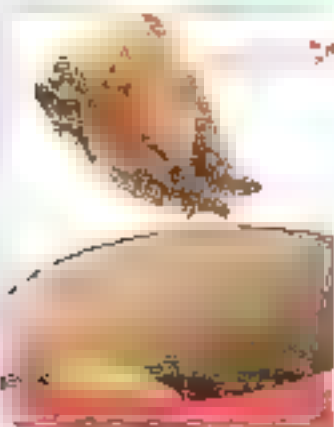
الذي له القدرة على

www.braminet.com

طبخ النجاش



١) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٢) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٣) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٤) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٥) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٦) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٧) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٨) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٩) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
١٠) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما



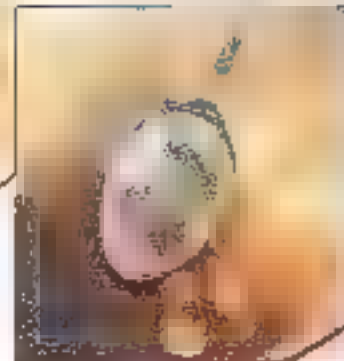
٣) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٤) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٥) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٦) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٧) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٨) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٩) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
١٠) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما



٤) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٥) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٦) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٧) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٨) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
٩) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما
١٠) كسرولة النجاش مع ثلثيوز وجبه يارما

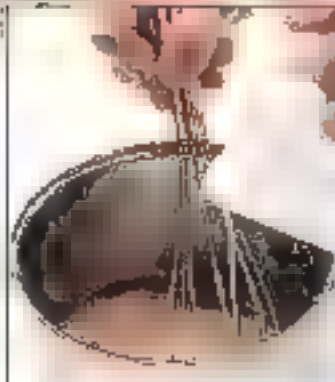
كروك الدجاج مع الفعوج وبجبة دارما

تحضير صلصة الدجاج



١. في قدر على النار، نضع الزيت ونسخن.
نضيف البصل ونطبخ حتى يذبل.
ثم نضيف اللحم ونطبخ حتى ينضج.
نضيف الملح والفلفل ونقلب.

٢. نضيف الحليب ونطبخ حتى يثخن.
نضيف الفلفل الحار ونقلب.



٣. نضع الخليط في كيس رش.
نرش الخليط في الزيت الساخن.
نطبخ حتى يذبل.

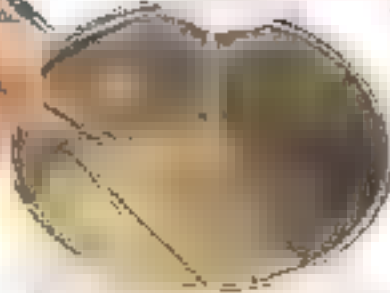


٤. نضع الخليط في كيس رش.
نرش الخليط في الزيت الساخن.
نطبخ حتى يذبل.

٥. نضع الخليط في كيس رش.
نرش الخليط في الزيت الساخن.
نطبخ حتى يذبل.



٦. نضع الخليط في كيس رش.
نرش الخليط في الزيت الساخن.
نطبخ حتى يذبل.



٧. نضع الخليط في كيس رش.
نرش الخليط في الزيت الساخن.
نطبخ حتى يذبل.

كسر رقة الحاج مع القيمون وجبة دوما

يفضون دساجه إلى دسفنر لثقله



القمي من هود دس
حقة دسفنر دساجه
لثقل القشر دسفنر دساجه
لثقل دساجه دسفنر دساجه
الأسف

دساجه دسفنر دساجه
دساجه دسفنر دساجه
دساجه دسفنر دساجه
دساجه دسفنر دساجه

القمي دسفنر

دساجه دسفنر دساجه
دساجه دسفنر دساجه



دسفنر دساجه دسفنر
دسفنر دساجه دسفنر
دسفنر دساجه دسفنر

دسفنر دساجه دسفنر
دسفنر دساجه دسفنر
دسفنر دساجه دسفنر

دسفنر دساجه دسفنر
دسفنر دساجه دسفنر
دسفنر دساجه دسفنر

توزيعات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيبي

2. خيط حبيبي

3. خيط حبيبي



4. خيط حبيبي

5. خيط حبيبي

6. خيط حبيبي

7. خيط حبيبي

8. خيط حبيبي

9. خيط حبيبي

10. خيط حبيبي

11. خيط حبيبي

12. خيط حبيبي

13. خيط حبيبي

14. خيط حبيبي

15. خيط حبيبي

16. خيط حبيبي

17. خيط حبيبي

18. خيط حبيبي

19. خيط حبيبي

20. خيط حبيبي

21. خيط حبيبي

22. خيط حبيبي

23. خيط حبيبي

24. خيط حبيبي

25. خيط حبيبي

26. خيط حبيبي

27. خيط حبيبي

28. خيط حبيبي

29. خيط حبيبي

30. خيط حبيبي

31. خيط حبيبي

32. خيط حبيبي

33. خيط حبيبي

34. خيط حبيبي

35. خيط حبيبي

36. خيط حبيبي

37. خيط حبيبي

38. خيط حبيبي

39. خيط حبيبي

40. خيط حبيبي

41. خيط حبيبي

42. خيط حبيبي

43. خيط حبيبي

44. خيط حبيبي

45. خيط حبيبي

46. خيط حبيبي

47. خيط حبيبي

48. خيط حبيبي

49. خيط حبيبي

50. خيط حبيبي

مكتسبات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيبي

2. خيط حبيبي

3. خيط حبيبي



4. خيط حبيبي

5. خيط حبيبي

6. خيط حبيبي

7. خيط حبيبي

8. خيط حبيبي

9. خيط حبيبي

10. خيط حبيبي

11. خيط حبيبي

12. خيط حبيبي

13. خيط حبيبي

14. خيط حبيبي

15. خيط حبيبي

16. خيط حبيبي

17. خيط حبيبي

18. خيط حبيبي

19. خيط حبيبي

20. خيط حبيبي

21. خيط حبيبي

22. خيط حبيبي

23. خيط حبيبي

24. خيط حبيبي

25. خيط حبيبي

26. خيط حبيبي

27. خيط حبيبي

28. خيط حبيبي

29. خيط حبيبي

30. خيط حبيبي

31. خيط حبيبي

32. خيط حبيبي

33. خيط حبيبي

34. خيط حبيبي

35. خيط حبيبي

36. خيط حبيبي

37. خيط حبيبي

38. خيط حبيبي

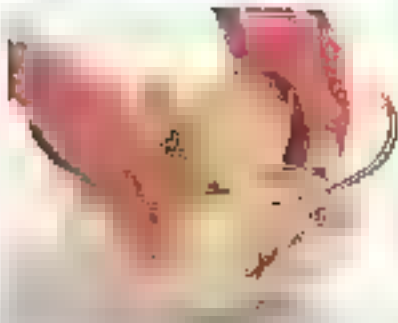
39. خيط حبيبي

40. خيط حبيبي



تصميم المصمم

١. البس الرابحي
٢. البس الرابحي
٣. البس الرابحي
٤. البس الرابحي
٥. البس الرابحي



www.braminet.com

٢. البس الرابحي
٣. البس الرابحي
٤. البس الرابحي
٥. البس الرابحي

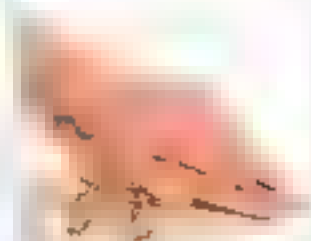


٣. البس الرابحي
٤. البس الرابحي
٥. البس الرابحي
٦. البس الرابحي
٧. البس الرابحي

٤. البس الرابحي
٥. البس الرابحي
٦. البس الرابحي
٧. البس الرابحي
٨. البس الرابحي

٥. البس الرابحي
٦. البس الرابحي
٧. البس الرابحي
٨. البس الرابحي
٩. البس الرابحي

مكتبة نظم المعلومات



سلطان الدجاني



۱. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۲. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۳. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۴. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۵. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۶. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۷. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

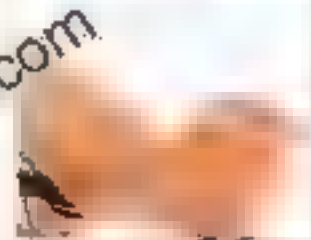
۸. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۹. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.

۱۰. در این کتاب، به بررسی اهمیت و نقشه‌های مختلف در معماری اسلامی پرداخته شده است.



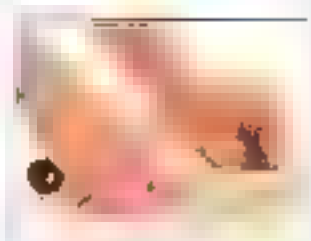
١٠٠
 ١٠١
 ١٠٢
 ١٠٣
 ١٠٤
 ١٠٥
 ١٠٦
 ١٠٧
 ١٠٨
 ١٠٩
 ١١٠
 ١١١
 ١١٢
 ١١٣
 ١١٤
 ١١٥
 ١١٦
 ١١٧
 ١١٨
 ١١٩
 ١٢٠
 ١٢١
 ١٢٢
 ١٢٣
 ١٢٤
 ١٢٥
 ١٢٦
 ١٢٧
 ١٢٨
 ١٢٩
 ١٣٠
 ١٣١
 ١٣٢
 ١٣٣
 ١٣٤
 ١٣٥
 ١٣٦
 ١٣٧
 ١٣٨
 ١٣٩
 ١٤٠
 ١٤١
 ١٤٢
 ١٤٣
 ١٤٤
 ١٤٥
 ١٤٦
 ١٤٧
 ١٤٨
 ١٤٩
 ١٥٠
 ١٥١
 ١٥٢
 ١٥٣
 ١٥٤
 ١٥٥
 ١٥٦
 ١٥٧
 ١٥٨
 ١٥٩
 ١٦٠
 ١٦١
 ١٦٢
 ١٦٣
 ١٦٤
 ١٦٥
 ١٦٦
 ١٦٧
 ١٦٨
 ١٦٩
 ١٧٠
 ١٧١
 ١٧٢
 ١٧٣
 ١٧٤
 ١٧٥
 ١٧٦
 ١٧٧
 ١٧٨
 ١٧٩
 ١٨٠
 ١٨١
 ١٨٢
 ١٨٣
 ١٨٤
 ١٨٥
 ١٨٦
 ١٨٧
 ١٨٨
 ١٨٩
 ١٩٠
 ١٩١
 ١٩٢
 ١٩٣
 ١٩٤
 ١٩٥
 ١٩٦
 ١٩٧
 ١٩٨
 ١٩٩
 ٢٠٠



الحمد لله رب العالمين



تتميز هذه المنطقة بـ



مجموعہ فقہ کی جامعہ دی
نور الہدیہ فقہیہ
— امام ابو حنیفہ رحمہ اللہ

[illegible]

الحمد لله الذي جعل في كل شيء
دلالة على قدرته وجلته
والله اعلم بالصواب

مكونات
لحم الدجاج المشوي
مع اللبن الزبادي والخس



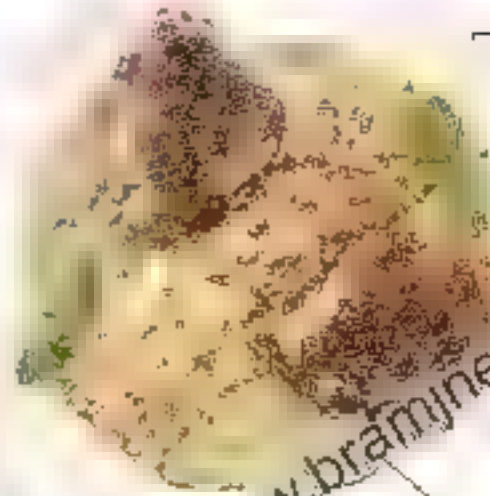
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

١٠٠
١٠١
١٠٢
١٠٣
١٠٤
١٠٥
١٠٦
١٠٧
١٠٨
١٠٩
١١٠
١١١
١١٢
١١٣
١١٤
١١٥
١١٦
١١٧
١١٨
١١٩
١٢٠
١٢١
١٢٢
١٢٣
١٢٤
١٢٥
١٢٦
١٢٧
١٢٨
١٢٩
١٣٠
١٣١
١٣٢
١٣٣
١٣٤
١٣٥
١٣٦
١٣٧
١٣٨
١٣٩
١٤٠
١٤١
١٤٢
١٤٣
١٤٤
١٤٥
١٤٦
١٤٧
١٤٨
١٤٩
١٥٠
١٥١
١٥٢
١٥٣
١٥٤
١٥٥
١٥٦
١٥٧
١٥٨
١٥٩
١٦٠
١٦١
١٦٢
١٦٣
١٦٤
١٦٥
١٦٦
١٦٧
١٦٨
١٦٩
١٧٠
١٧١
١٧٢
١٧٣
١٧٤
١٧٥
١٧٦
١٧٧
١٧٨
١٧٩
١٨٠
١٨١
١٨٢
١٨٣
١٨٤
١٨٥
١٨٦
١٨٧
١٨٨
١٨٩
١٩٠
١٩١
١٩٢
١٩٣
١٩٤
١٩٥
١٩٦
١٩٧
١٩٨
١٩٩
٢٠٠

١٠٠
١٠١
١٠٢
١٠٣
١٠٤
١٠٥
١٠٦
١٠٧
١٠٨
١٠٩
١١٠
١١١
١١٢
١١٣
١١٤
١١٥
١١٦
١١٧
١١٨
١١٩
١٢٠
١٢١
١٢٢
١٢٣
١٢٤
١٢٥
١٢٦
١٢٧
١٢٨
١٢٩
١٣٠
١٣١
١٣٢
١٣٣
١٣٤
١٣٥
١٣٦
١٣٧
١٣٨
١٣٩
١٤٠
١٤١
١٤٢
١٤٣
١٤٤
١٤٥
١٤٦
١٤٧
١٤٨
١٤٩
١٥٠
١٥١
١٥٢
١٥٣
١٥٤
١٥٥
١٥٦
١٥٧
١٥٨
١٥٩
١٦٠
١٦١
١٦٢
١٦٣
١٦٤
١٦٥
١٦٦
١٦٧
١٦٨
١٦٩
١٧٠
١٧١
١٧٢
١٧٣
١٧٤
١٧٥
١٧٦
١٧٧
١٧٨
١٧٩
١٨٠
١٨١
١٨٢
١٨٣
١٨٤
١٨٥
١٨٦
١٨٧
١٨٨
١٨٩
١٩٠
١٩١
١٩٢
١٩٣
١٩٤
١٩٥
١٩٦
١٩٧
١٩٨
١٩٩
٢٠٠

١٠٠
١٠١
١٠٢
١٠٣
١٠٤
١٠٥
١٠٦
١٠٧
١٠٨
١٠٩
١١٠
١١١
١١٢
١١٣
١١٤
١١٥
١١٦
١١٧
١١٨
١١٩
١٢٠
١٢١
١٢٢
١٢٣
١٢٤
١٢٥
١٢٦
١٢٧
١٢٨
١٢٩
١٣٠
١٣١
١٣٢
١٣٣
١٣٤
١٣٥
١٣٦
١٣٧
١٣٨
١٣٩
١٤٠
١٤١
١٤٢
١٤٣
١٤٤
١٤٥
١٤٦
١٤٧
١٤٨
١٤٩
١٥٠
١٥١
١٥٢
١٥٣
١٥٤
١٥٥
١٥٦
١٥٧
١٥٨
١٥٩
١٦٠
١٦١
١٦٢
١٦٣
١٦٤
١٦٥
١٦٦
١٦٧
١٦٨
١٦٩
١٧٠
١٧١
١٧٢
١٧٣
١٧٤
١٧٥
١٧٦
١٧٧
١٧٨
١٧٩
١٨٠
١٨١
١٨٢
١٨٣
١٨٤
١٨٥
١٨٦
١٨٧
١٨٨
١٨٩
١٩٠
١٩١
١٩٢
١٩٣
١٩٤
١٩٥
١٩٦
١٩٧
١٩٨
١٩٩
٢٠٠



www.bramynet.com

١٠٠
١٠١
١٠٢
١٠٣
١٠٤
١٠٥
١٠٦
١٠٧
١٠٨
١٠٩
١١٠
١١١
١١٢
١١٣
١١٤
١١٥
١١٦
١١٧
١١٨
١١٩
١٢٠
١٢١
١٢٢
١٢٣
١٢٤
١٢٥
١٢٦
١٢٧
١٢٨
١٢٩
١٣٠
١٣١
١٣٢
١٣٣
١٣٤
١٣٥
١٣٦
١٣٧
١٣٨
١٣٩
١٤٠
١٤١
١٤٢
١٤٣
١٤٤
١٤٥
١٤٦
١٤٧
١٤٨
١٤٩
١٥٠
١٥١
١٥٢
١٥٣
١٥٤
١٥٥
١٥٦
١٥٧
١٥٨
١٥٩
١٦٠
١٦١
١٦٢
١٦٣
١٦٤
١٦٥
١٦٦
١٦٧
١٦٨
١٦٩
١٧٠
١٧١
١٧٢
١٧٣
١٧٤
١٧٥
١٧٦
١٧٧
١٧٨
١٧٩
١٨٠
١٨١
١٨٢
١٨٣
١٨٤
١٨٥
١٨٦
١٨٧
١٨٨
١٨٩
١٩٠
١٩١
١٩٢
١٩٣
١٩٤
١٩٥
١٩٦
١٩٧
١٩٨
١٩٩
٢٠٠

اسکونڈیتا ہیرا یار سٹگی

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَتَّبِعُوا هَذِهِ السُّبُلَ﴾

الذئب ينادي



١٠٠
 ١٠١
 ١٠٢
 ١٠٣
 ١٠٤
 ١٠٥
 ١٠٦
 ١٠٧
 ١٠٨
 ١٠٩
 ١١٠
 ١١١
 ١١٢
 ١١٣
 ١١٤
 ١١٥
 ١١٦
 ١١٧
 ١١٨
 ١١٩
 ١٢٠
 ١٢١
 ١٢٢
 ١٢٣
 ١٢٤
 ١٢٥
 ١٢٦
 ١٢٧
 ١٢٨
 ١٢٩
 ١٣٠
 ١٣١
 ١٣٢
 ١٣٣
 ١٣٤
 ١٣٥
 ١٣٦
 ١٣٧
 ١٣٨
 ١٣٩
 ١٤٠
 ١٤١
 ١٤٢
 ١٤٣
 ١٤٤
 ١٤٥
 ١٤٦
 ١٤٧
 ١٤٨
 ١٤٩
 ١٥٠
 ١٥١
 ١٥٢
 ١٥٣
 ١٥٤
 ١٥٥
 ١٥٦
 ١٥٧
 ١٥٨
 ١٥٩
 ١٦٠
 ١٦١
 ١٦٢
 ١٦٣
 ١٦٤
 ١٦٥
 ١٦٦
 ١٦٧
 ١٦٨
 ١٦٩
 ١٧٠
 ١٧١
 ١٧٢
 ١٧٣
 ١٧٤
 ١٧٥
 ١٧٦
 ١٧٧
 ١٧٨
 ١٧٩
 ١٨٠
 ١٨١
 ١٨٢
 ١٨٣
 ١٨٤
 ١٨٥
 ١٨٦
 ١٨٧
 ١٨٨
 ١٨٩
 ١٩٠
 ١٩١
 ١٩٢
 ١٩٣
 ١٩٤
 ١٩٥
 ١٩٦
 ١٩٧
 ١٩٨
 ١٩٩
 ٢٠٠

[illegible]

بموجب الفصل

applied mathematics

15

میں نے

$$\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} = \frac{1}{8}$$

* *Journal of Management Education* 20(1)

الحمد لله



۱. ڪو ڪوچو ڪو ڪوچو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو

۲. ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو



۳. ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو

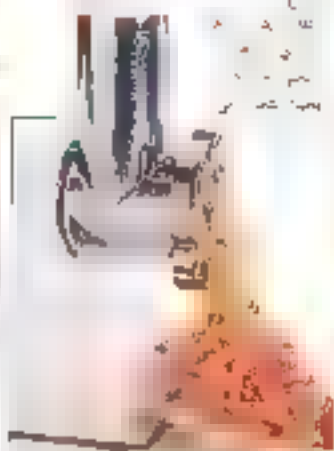


ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو

ڪوچو اڻ ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو



۴. ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو



ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو
ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو ڪو

مختلې اندازې امپورېکتي وېلې



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي

تخلیه صندبه البدرج و عطر



۱) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج



۲) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

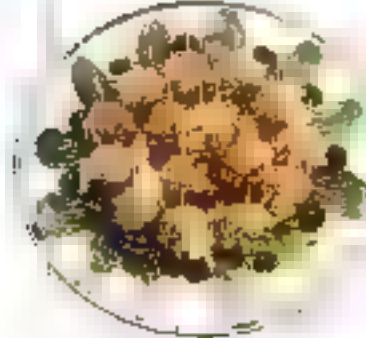


۳) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

لایه های سفید رنگ

صندبه البدرج و عطر

۱) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج



۲) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۳) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۴) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۵) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۶) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۷) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج



۸) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۹) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۱۰) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

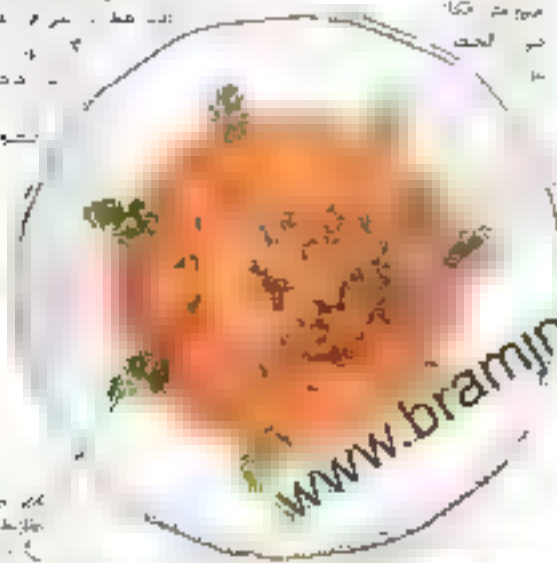
۱۱) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۱۲) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۱۳) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۱۴) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

۱۵) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج



۱۶) لایه های سفید رنگ بر روی
تخلیه صندبه البدرج

سوتيه الدجاج مع بلح البحر

١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات ١٠٠٠ كيلو غرامات

المكونات



١ كيلو غرام
١ كيلو غرام

١ كيلو غرام
١ كيلو غرام

١ كيلو غرام

التحضير والتقديم



١. يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة.
٢. يقطع الفطر إلى شرائح.
٣. يقطع البصل إلى شرائح.
٤. يقطع الطماطم إلى شرائح.
٥. يقطع الجزر إلى شرائح.
٦. يقطع الفلفل الأخضر إلى شرائح.
٧. يقطع الفلفل الأحمر إلى شرائح.
٨. يقطع الفلفل الأصفر إلى شرائح.
٩. يقطع الفلفل البرتقالي إلى شرائح.
١٠. يقطع الفلفل البني إلى شرائح.

التقديم

١. يقطع الدجاج إلى قطع صغيرة.
٢. يقطع الفطر إلى شرائح.
٣. يقطع البصل إلى شرائح.
٤. يقطع الطماطم إلى شرائح.
٥. يقطع الجزر إلى شرائح.
٦. يقطع الفلفل الأخضر إلى شرائح.
٧. يقطع الفلفل الأحمر إلى شرائح.
٨. يقطع الفلفل الأصفر إلى شرائح.
٩. يقطع الفلفل البرتقالي إلى شرائح.
١٠. يقطع الفلفل البني إلى شرائح.

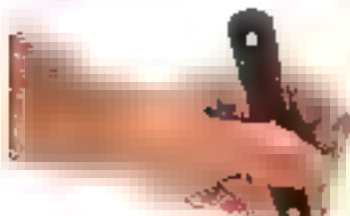
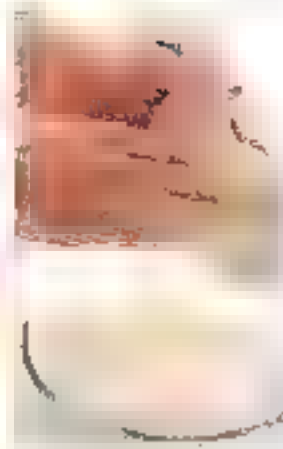
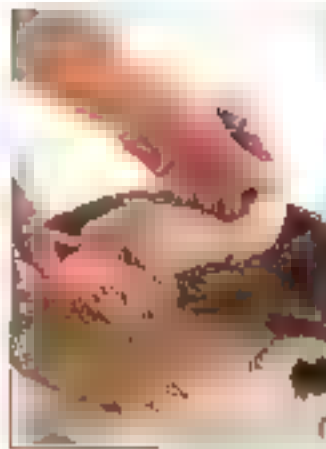
المكونات	التحضير	التقديم
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام

المكونات	التحضير	التقديم
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام
١ كيلو غرام	١ كيلو غرام	١ كيلو غرام

سویله الحاج مع تلح البحر

فني الحاج

٢
١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-



٣
١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-

١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-

١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-



www.bramjnet.com

١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-

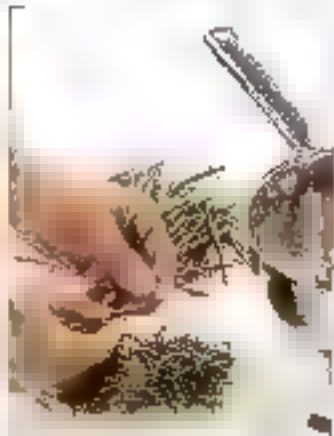
١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-

١. حبات الكفتة بعد د-
٢. حبات الكفتة بعد د-
٣. حبات الكفتة بعد د-
٤. حبات الكفتة بعد د-
٥. حبات الكفتة بعد د-
٦. حبات الكفتة بعد د-



www.bramynet.com

طريقة انصاف جوز الهند



١. نضع جوز الهند في الماء حتى يمتلئ.
٢. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٣. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٤. نضعه في الماء حتى يمتلئ.

١. نضع جوز الهند في الماء حتى يمتلئ.
٢. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٣. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٤. نضعه في الماء حتى يمتلئ.

١. نضع جوز الهند في الماء حتى يمتلئ.
٢. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٣. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٤. نضعه في الماء حتى يمتلئ.

طريقة انصاف جوز الهند



١. نضع جوز الهند في الماء حتى يمتلئ.
٢. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٣. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٤. نضعه في الماء حتى يمتلئ.



١. نضع جوز الهند في الماء حتى يمتلئ.
٢. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٣. نضعه في الماء حتى يمتلئ.
٤. نضعه في الماء حتى يمتلئ.

مويه الدجاج مع ملح البحر

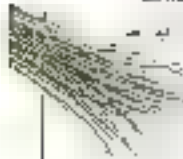
مكونات

الدجاج مع البطيخوس

في قدر نضع ملح البحر مع الدجاج
ويضيفون صلصة الطماطم
والماء.



الماء مع ملح البحر
نضعه في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.



الصلصة مع الملح

نكهة ملح البحر



1. نضع ملح البحر في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.

2. نضع ملح البحر في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.

3. نضع ملح البحر في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.

4. نضع ملح البحر في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.

5. نضع ملح البحر في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.



الطماطم

نضع الطماطم مع ملح البحر
والماء.

۱۰۱ حب سورہ فتح در نسی ع یقینا ﷻ در جمعۃ الابد

تعويض



المستطير: المصطفى

[illegible]
$$k = \frac{z_{\alpha/2}}{\sqrt{n}} = \dots$$

• **अर्थ** **प्रश्न**

کمال علی

والجانب النجاس مع التيارات الخطيرة وجنات المهر

تحليل صور النجاس

٣ من ثم شدة النجاس ... إلى متى
من ثم ... شدة النجاس

تقوا
من ثم ... شدة النجاس



من ثم ... شدة النجاس



١ من ثم شدة النجاس ... إلى متى
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس



١ من ثم شدة النجاس ... إلى متى
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس

شدة النجاس

١ من ثم شدة النجاس ... إلى متى
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس



١ من ثم شدة النجاس ... إلى متى
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس



٣ من ثم شدة النجاس ... إلى متى
من ثم ... شدة النجاس

من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس



تقوا
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس
من ثم ... شدة النجاس

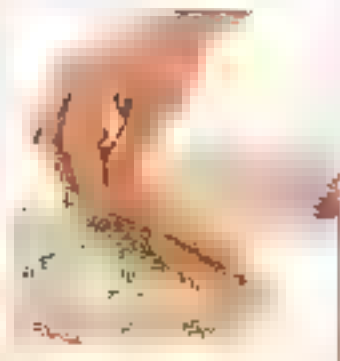
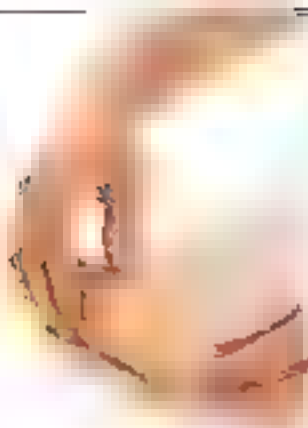
مراتب التدرج مع التيارات العنيفة وجبه الممر

٤ تفرج طبق الزوي المصنع العالي
كما حداث القوس يمكنهم مع
جبهة جبهه الم التيا . نظام في
معد في معد

الزوي معد معد معد معد
معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد

م حداث معد
م معد معد
م معد معد
م معد معد

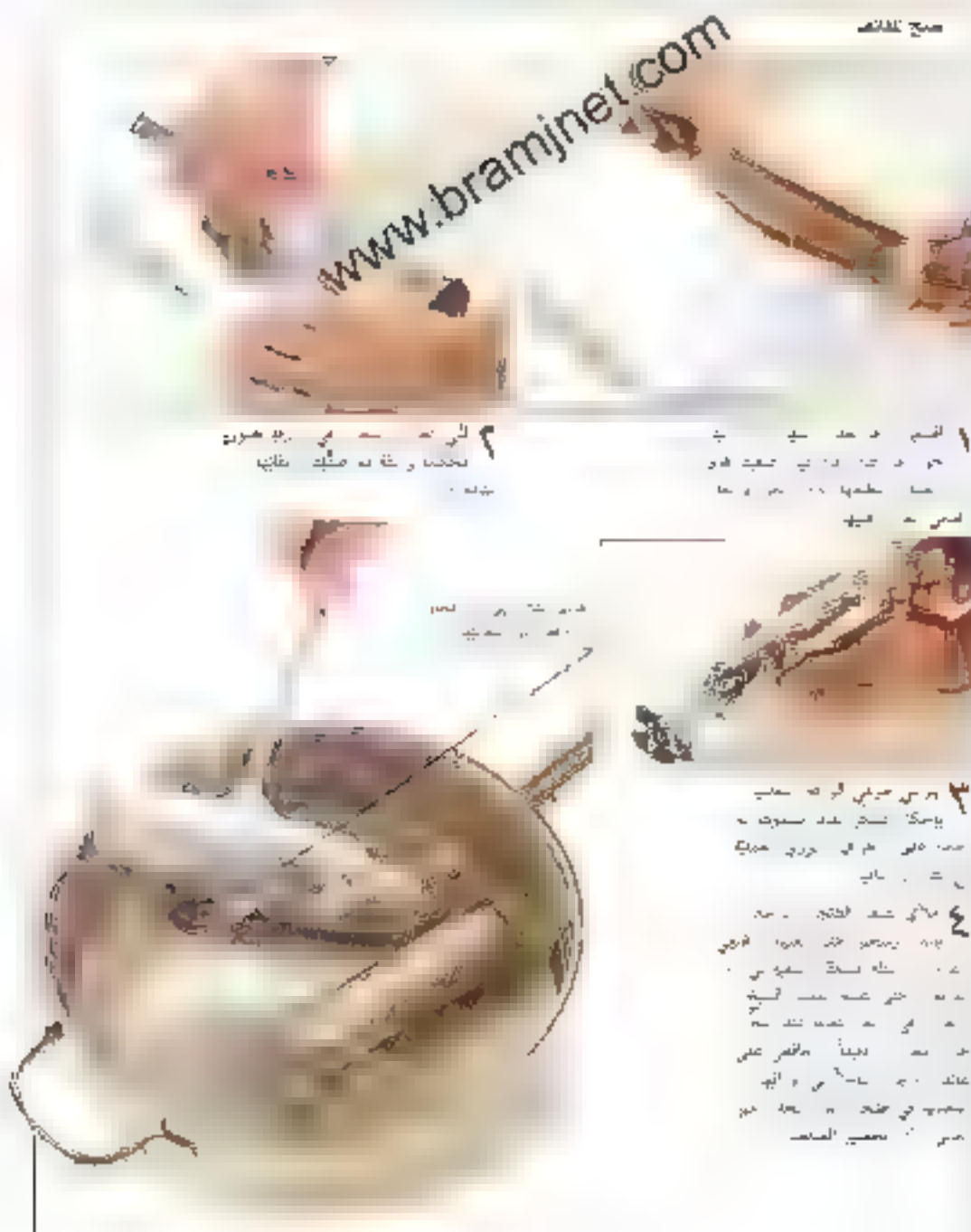
www.braminet.com



٧ في معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد

٦ في معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد

٥ في معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد



١. لقمه د خد سب ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سب ب خب

٢. لقمه د خد سب ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سب ب خب

٣. لقمه د خد سب ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سب ب خب

٤. لقمه د خد سب ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سب ب خب

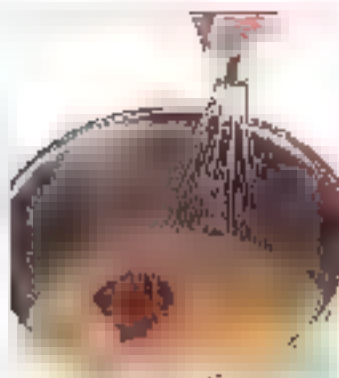
٥. لقمه د خد سب ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سب ب خب

بعضی خاصیت ریاضی الفبوری



الشيخ محمد بن عبد الله
ابن الشيخ محمد بن عبد الله

جدي انسى من ...
...
...
...
...
...

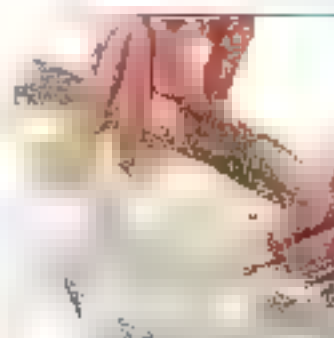


الخطبة

[illegible]

1. $\frac{1}{2}$ 2. $\frac{1}{3}$ 3. $\frac{1}{4}$ 4. $\frac{1}{5}$ 5. $\frac{1}{6}$ 6. $\frac{1}{7}$ 7. $\frac{1}{8}$ 8. $\frac{1}{9}$ 9. $\frac{1}{10}$ 10. $\frac{1}{11}$ 11. $\frac{1}{12}$ 12. $\frac{1}{13}$ 13. $\frac{1}{14}$ 14. $\frac{1}{15}$ 15. $\frac{1}{16}$ 16. $\frac{1}{17}$ 17. $\frac{1}{18}$ 18. $\frac{1}{19}$ 19. $\frac{1}{20}$ 20. $\frac{1}{21}$ 21. $\frac{1}{22}$ 22. $\frac{1}{23}$ 23. $\frac{1}{24}$ 24. $\frac{1}{25}$ 25. $\frac{1}{26}$ 26. $\frac{1}{27}$ 27. $\frac{1}{28}$ 28. $\frac{1}{29}$ 29. $\frac{1}{30}$ 30. $\frac{1}{31}$ 31. $\frac{1}{32}$ 32. $\frac{1}{33}$ 33. $\frac{1}{34}$ 34. $\frac{1}{35}$ 35. $\frac{1}{36}$ 36. $\frac{1}{37}$ 37. $\frac{1}{38}$ 38. $\frac{1}{39}$ 39. $\frac{1}{40}$ 40. $\frac{1}{41}$ 41. $\frac{1}{42}$ 42. $\frac{1}{43}$ 43. $\frac{1}{44}$ 44. $\frac{1}{45}$ 45. $\frac{1}{46}$ 46. $\frac{1}{47}$ 47. $\frac{1}{48}$ 48. $\frac{1}{49}$ 49. $\frac{1}{50}$ 50. $\frac{1}{51}$ 51. $\frac{1}{52}$ 52. $\frac{1}{53}$ 53. $\frac{1}{54}$ 54. $\frac{1}{55}$ 55. $\frac{1}{56}$ 56. $\frac{1}{57}$ 57. $\frac{1}{58}$ 58. $\frac{1}{59}$ 59. $\frac{1}{60}$ 60. $\frac{1}{61}$ 61. $\frac{1}{62}$ 62. $\frac{1}{63}$ 63. $\frac{1}{64}$ 64. $\frac{1}{65}$ 65. $\frac{1}{66}$ 66. $\frac{1}{67}$ 67. $\frac{1}{68}$ 68. $\frac{1}{69}$ 69. $\frac{1}{70}$ 70. $\frac{1}{71}$ 71. $\frac{1}{72}$ 72. $\frac{1}{73}$ 73. $\frac{1}{74}$ 74. $\frac{1}{75}$ 75. $\frac{1}{76}$ 76. $\frac{1}{77}$ 77. $\frac{1}{78}$ 78. $\frac{1}{79}$ 79. $\frac{1}{80}$ 80. $\frac{1}{81}$ 81. $\frac{1}{82}$ 82. $\frac{1}{83}$ 83. $\frac{1}{84}$ 84. $\frac{1}{85}$ 85. $\frac{1}{86}$ 86. $\frac{1}{87}$ 87. $\frac{1}{88}$ 88. $\frac{1}{89}$ 89. $\frac{1}{90}$ 90. $\frac{1}{91}$ 91. $\frac{1}{92}$ 92. $\frac{1}{93}$ 93. $\frac{1}{94}$ 94. $\frac{1}{95}$ 95. $\frac{1}{96}$ 96. $\frac{1}{97}$ 97. $\frac{1}{98}$ 98. $\frac{1}{99}$ 99. $\frac{1}{100}$ 100. $\frac{1}{101}$ 101. $\frac{1}{102}$ 102. $\frac{1}{103}$ 103. $\frac{1}{104}$ 104. $\frac{1}{105}$ 105. $\frac{1}{106}$ 106. $\frac{1}{107}$ 107. $\frac{1}{108}$ 108. $\frac{1}{109}$ 109. $\frac{1}{110}$ 110. $\frac{1}{111}$ 111. $\frac{1}{112}$ 112. $\frac{1}{113}$ 113. $\frac{1}{114}$ 114. $\frac{1}{115}$ 115. $\frac{1}{116}$ 116. $\frac{1}{117}$ 117. $\frac{1}{118}$ 118. $\frac{1}{119}$ 119. $\frac{1}{120}$ 120. $\frac{1}{121}$ 121. $\frac{1}{122}$ 122. $\frac{1}{123}$ 123. $\frac{1}{124}$ 124. $\frac{1}{125}$ 125. $\frac{1}{126}$ 126. $\frac{1}{127}$ 127. $\frac{1}{128}$ 128. $\frac{1}{129}$ 129. $\frac{1}{130}$ 130. $\frac{1}{131}$ 131. $\frac{1}{132}$ 132. $\frac{1}{133}$ 133. $\frac{1}{134}$ 134. $\frac{1}{135}$ 135. $\frac{1}{136}$ 136. $\frac{1}{137}$ 137. $\frac{1}{138}$ 138. $\frac{1}{139}$ 139. $\frac{1}{140}$ 140. $\frac{1}{141}$ 141. $\frac{1}{142}$ 142. $\frac{1}{143}$ 143. $\frac{1}{144}$ 144. $\frac{1}{145}$ 145. $\frac{1}{146}$ 146. $\frac{1}{147}$ 147. $\frac{1}{148}$ 148. $\frac{1}{149}$ 149. $\frac{1}{150}$ 150. $\frac{1}{151}$ 151. $\frac{1}{152}$ 152. $\frac{1}{153}$ 153. $\frac{1}{154}$ 154. $\frac{1}{155}$ 155. $\frac{1}{156}$ 156. $\frac{1}{157}$ 157. $\frac{1}{158}$ 158. $\frac{1}{159}$ 159. $\frac{1}{160}$ 160. $\frac{1}{161}$ 161. $\frac{1}{162}$ 162. $\frac{1}{163}$ 163. $\frac{1}{164}$ 164. $\frac{1}{165}$ 165. $\frac{1}{166}$ 166. $\frac{1}{167}$ 167. $\frac{1}{168}$ 168. $\frac{1}{169}$ 169. $\frac{1}{170}$ 170. $\frac{1}{171}$ 171. $\frac{1}{172}$ 172. $\frac{1}{173}$ 173. $\frac{1}{174}$ 174. $\frac{1}{175}$ 175. $\frac{1}{176}$ 176. $\frac{1}{177}$ 177. $\frac{1}{178}$ 178. $\frac{1}{179}$ 179. $\frac{1}{180}$ 180. $\frac{1}{181}$ 181. $\frac{1}{182}$ 182. $\frac{1}{183}$ 183. $\frac{1}{184}$ 184. $\frac{1}{185}$ 185. $\frac{1}{186}$ 186. $\frac{1}{187}$ 187. $\frac{1}{188}$ 188. $\frac{1}{189}$ 189. $\frac{1}{190}$ 190. $\frac{1}{191}$ 191. $\frac{1}{192}$ 192. $\frac{1}{193}$ 193. $\frac{1}{194}$ 194. $\frac{1}{195}$ 195. $\frac{1}{196}$ 196. $\frac{1}{197}$ 197. $\frac{1}{198}$ 198. $\frac{1}{199}$ 199. $\frac{1}{200}$ 200. $\frac{1}{201}$ 201. $\frac{1}{202}$ 202. $\frac{1}{203}$ 203. $\frac{1}{204}$ 204. $\frac{1}{205}$ 205. $\frac{1}{206}$ 206. $\frac{1}{207}$ 207. $\frac{1}{208}$ 208. $\frac{1}{209}$ 209. $\frac{1}{210}$ 210. $\frac{1}{211}$ 211. $\frac{1}{212}$ 212. $\frac{1}{213}$ 213. $\frac{1}{214}$ 214. $\frac{1}{215}$ 215. $\frac{1}{216}$ 216. $\frac{1}{217}$ 217. $\frac{1}{218}$ 218. $\frac{1}{219}$ 219. $\frac{1}{220}$ 220. $\frac{1}{221}$ 221. $\frac{1}{222}$ 222. $\frac{1}{223}$ 223. $\frac{1}{224}$ 224. $\frac{1}{225}$ 225. $\frac{1}{226}$ 226. $\frac{1}{227}$ 227. $\frac{1}{228}$ 228. $\frac{1}{229}$ 229. $\frac{1}{230}$ 230. $\frac{1}{231}$ 231. $\frac{1}{232}$ 232. $\frac{1}{233}$ 233. $\frac{1}{234}$ 234. $\frac{1}{235}$ 235. $\frac{1}{236}$ 236. $\frac{1}{237}$ 237. $\frac{1}{238}$ 238. $\frac{1}{239}$ 239. $\frac{1}{240}$ 240.

مكان الحق

[illegible]

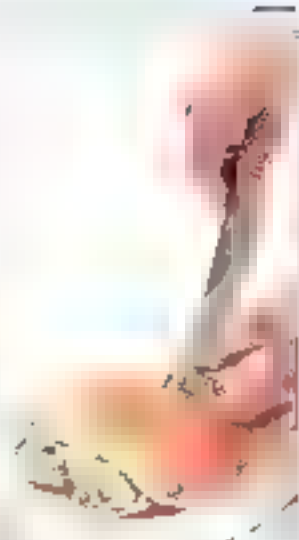
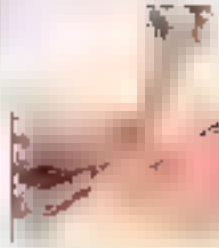
٦ نظرياتی که در مورد منشأ و تکامل زبان مطرح شده است

دولاب النجاج مع الألياف العطرية وجبة لاصق

تعليمات

دولاب النجاج الإبطالية

ناتج من
ناتج من
ناتج من
ناتج من
ناتج من

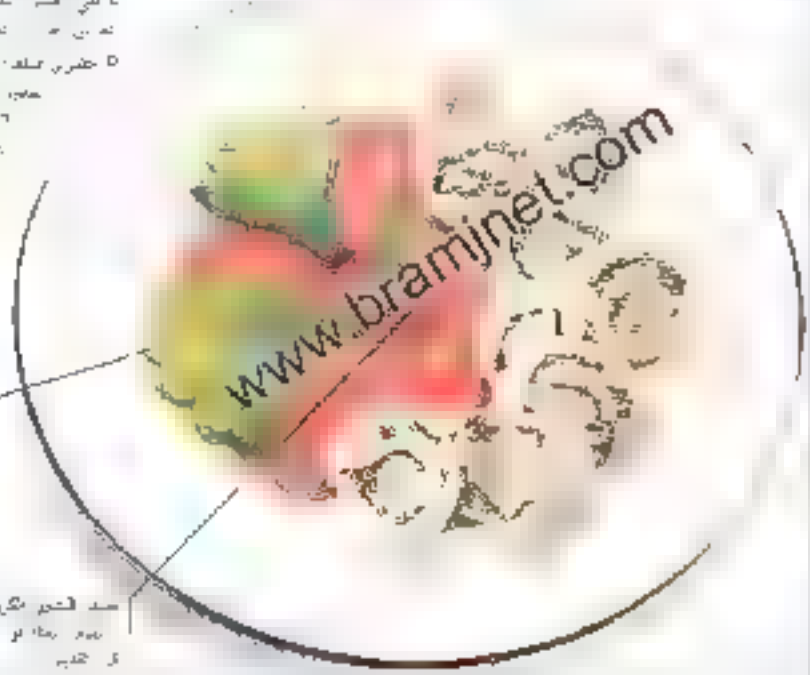


1. ناتج من
2. ناتج من
3. ناتج من
4. ناتج من
5. ناتج من
6. ناتج من
7. ناتج من
8. ناتج من
9. ناتج من
10. ناتج من

ناتج من
ناتج من

ناتج من
ناتج من

ناتج من
ناتج من
ناتج من
ناتج من
ناتج من



ناتج من
ناتج من
ناتج من

ناتج من
ناتج من
ناتج من

تغذية الطيور والنحل

الحشرات



1. حبيبتان من بيض الدجاج

بجودة

2. حبيبتان من بيض الدجاج

3. حبيبتان من بيض الدجاج

4. حبيبتان من بيض الدجاج



5. حبيبتان من بيض الدجاج

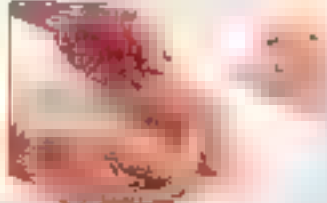


6. حبيبتان من بيض الدجاج



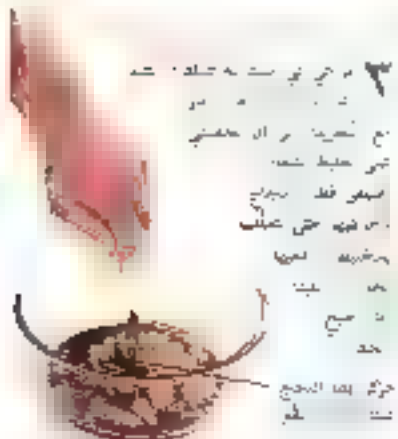
7. حبيبتان من بيض الدجاج

تغذية الطيور والنحل



8. حبيبتان من بيض الدجاج

9. حبيبتان من بيض الدجاج



10. حبيبتان من بيض الدجاج

طبخ الشرق بالثوب

طبخ الشرق

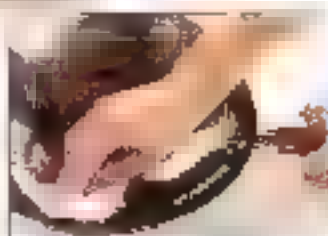
٢
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم والخبز
الموشى حلو جداً بالثوب ١٥ ٣ متكرر
١
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم



١
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم



٣
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم



٤
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم



٦
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم



٥
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم
الخبز الموشى بالثوب مع اللحم

مكونات

للدجاج المخبوز الطور والجامد

الزبد ١٠٠ غرام
الزبد ١٠٠ غرام
الزبد ١٠٠ غرام



الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام
الزبد ١٠٠ غرام
الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام

الزبد ١٠٠ غرام



١. نضع الزبد في قدر على النار
ونقلب المزيج باستمرار

٢. نضع الزبد في قدر على النار
ونقلب المزيج باستمرار

٣. نضع الزبد في قدر على النار
ونقلب المزيج باستمرار



لتفسير المختار

١. مربي «أرد» ليعلم في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه



٢. دجاج بن كناس حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه



حنطه في حنطه



حنطه في حنطه



٣. حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه

٤. حنطه في حنطه



٥. حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه
 حنطه في حنطه



حنطه في حنطه



٦. حنطه في حنطه

٢٤ الفربيون

الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البفونجياتية. له ثمار حمراء اللون، وتحتوي على بذور بيضاء اللون. يستخدم الفربيون في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي.

الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البفونجياتية. له ثمار حمراء اللون، وتحتوي على بذور بيضاء اللون. يستخدم الفربيون في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي.

الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البفونجياتية. له ثمار حمراء اللون، وتحتوي على بذور بيضاء اللون. يستخدم الفربيون في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي.

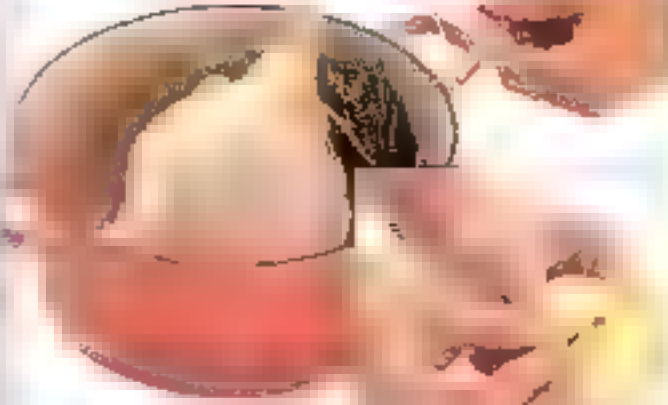
تكتيد وفاق السمكة

تكتيد وفاق السمكة هو نبات شجيرة من الفصيلة البفونجياتية. له ثمار حمراء اللون، وتحتوي على بذور بيضاء اللون. يستخدم تكتيد وفاق السمكة في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي.

شجيرة تكتيد وفاق السمكة

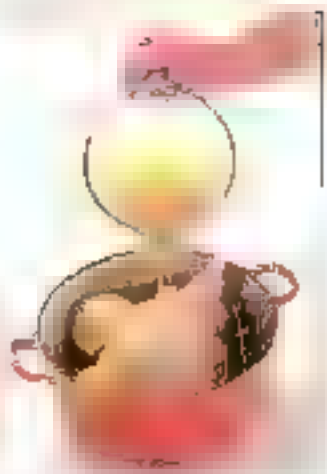


شجيرة تكتيد وفاق السمكة هي نبات شجيرة من الفصيلة البفونجياتية. له ثمار حمراء اللون، وتحتوي على بذور بيضاء اللون. يستخدم شجيرة تكتيد وفاق السمكة في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي.



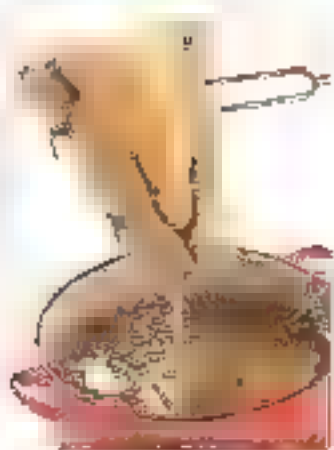
شجيرة تكتيد وفاق السمكة هي نبات شجيرة من الفصيلة البفونجياتية. له ثمار حمراء اللون، وتحتوي على بذور بيضاء اللون. يستخدم شجيرة تكتيد وفاق السمكة في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي.

٤
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.

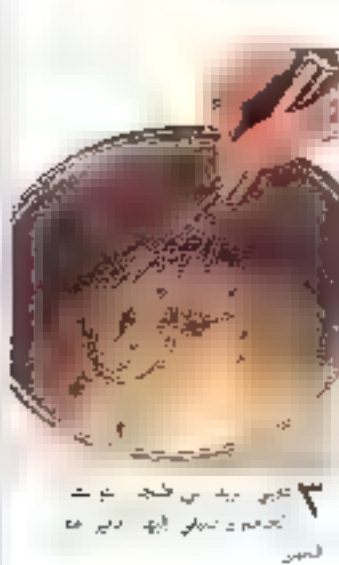


٢
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.

٥
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



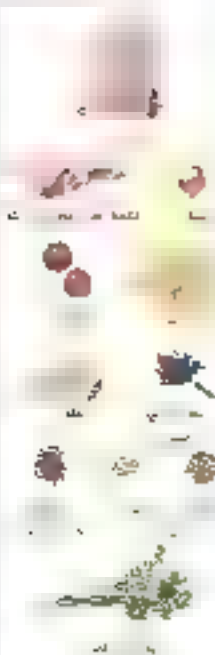
٦
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



يخني برونزويك الأمريكية

www.braminet.com

المواد



تريهبر التمر

تحت - حاج

نحو صنف
الحديد

تحت عاقل

رگ - بخري



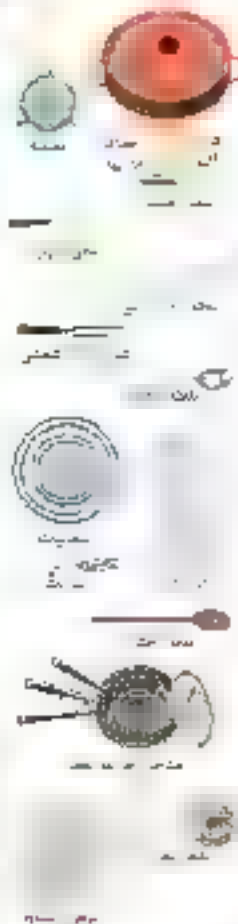
هو شهر في شهر ال...
هو شهر...
هو شهر...
هو شهر...
هو شهر...
هو شهر...

التحضير الفعلي

يتم تحضيره في...
يتم تحضيره في...
يتم تحضيره في...

نوع	مقادير	طريقة
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9
10	10	10

الأدوية والاختصاص



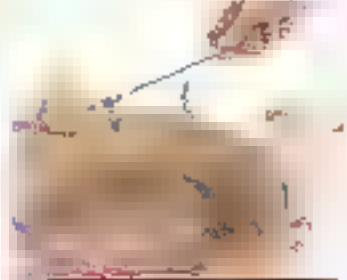
طبخ النجاشی



١) لکھی اس ساجہ و آسان نسخہ
میں جو کہ اس کے لئے
بہترین ہے۔ اس کے لئے
یہ کہہ دیا کہ اس کے لئے
یہ کہہ دیا کہ اس کے لئے
یہ کہہ دیا کہ اس کے لئے
یہ کہہ دیا کہ اس کے لئے



٢) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

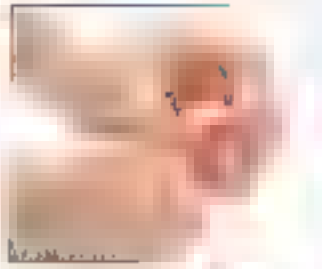


٣) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

حکایتہ قشعہ و طعم البندریۃ و طعم البندریۃ



١) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے



٢) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

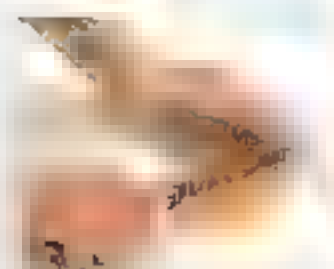


٣) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

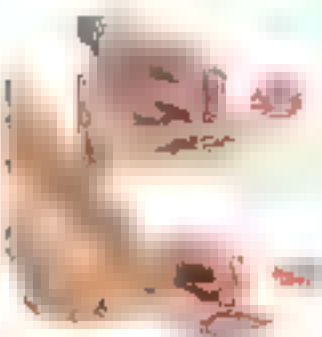


٤) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

٥) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

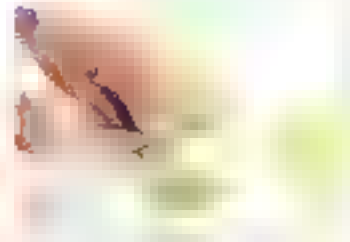


٦) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے



٧) اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

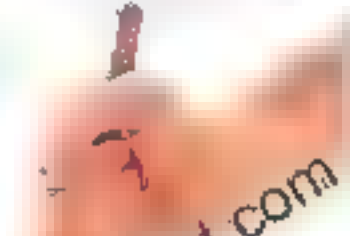
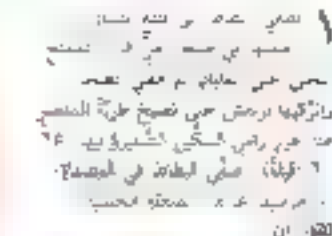
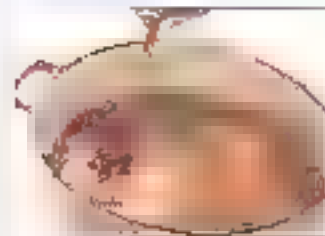


٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

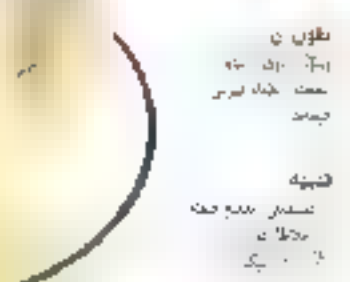
٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

تشریحات

للشَّجَاحِ مَعَ التَّوْبِيخِ وَتُفَاتِقِ النُّومِ

سبحني يا مومنان والحمد لله والثناء
الحسن: يا مومنان والحمد لله والثناء
الحسن: يا مومنان والحمد لله والثناء



مقدم ۶ و ۸ مباحثات کو حل کیا
بدیہی مریض پر فوٹو مانیٹر
۱۰۰۰

٩. صبي غلوي في (١٠) أسابيع إلى خمسة
عشر شهر. لا. في فترة صبي
عشر إلى ثمانية عشر شهر. في
عشر إلى ستة عشر شهر. في
عشر إلى أربعة عشر شهر. في
عشر إلى ثمانية عشر شهر. في
عشر إلى ستة عشر شهر. في
عشر إلى أربعة عشر شهر. في

٢٠٠٠

τ_2 $\frac{1}{\omega}$ $\frac{1}{\omega^2}$ $\frac{1}{\omega^3}$

○ معبود البشر : بارود

الحمد لله الذي جعل القرآن الكريم
الذي هو كتاب الله العزيز
الذي هو كتاب الله العزيز
الذي هو كتاب الله العزيز

٦. قلبي اليحي بلطفك وأفيض النعمت حفا
قديراً لأجلك يا يحيى

الدخان من الحطب وسجد كليلة
لعلاج آفة من الحطب الخريف

المجلس

يُخْطَى اللَّهُ حَاجٌ مُبْرَسَكِيَّةٌ

[illegible]

— 1994 —

الحمد لله الذي هدانا لهذا
ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله

١٥٠، شحديہ

59



الدَّحَاجُ فِي مَظْرُوفٍ وَرَقِيٍّ مَعَ رَقَائِقِ الْخَضَارِ

www.braminet.com

المواد



لِقَائِمِ الْفِيلِ

بعض الخضار
الزيت

بعض الخضار

فخ الحف

بعض الخضار

أو حبة سببا



قد يضاف إلى الوصفة الحف الحارة بعد
تحميصه حتى يتحول إلى قوام كثيف
الذي يسهل على الأطفال تناوله. يمكن إضافة
شعير الشعير أو الحبوب الصغيرة التي تسمى البسلة
لتسهيله بعد سحقه مع الزيت ودهنه
إلى عجينة في القالب وتخبز في الفرن.

الشعير الشعير

يتم سحقه بعد غسله جيدًا في إناء
معدني أو قديم. يمكن إضافة الملح أو السكر
إلى المزيج حسب الرغبة.

لحم السمك

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

الخبز والواقي



أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

أو لحم

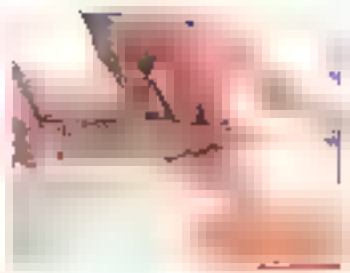
أو لحم

أو لحم

أو لحم

تخصير صدور الخضر

١
اللحم في قدر
مع ماء و
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر

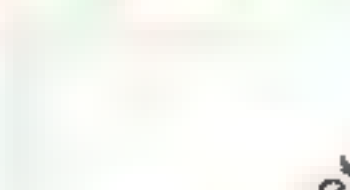


٢
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر



٣
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر

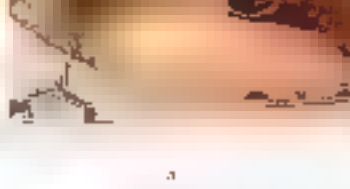
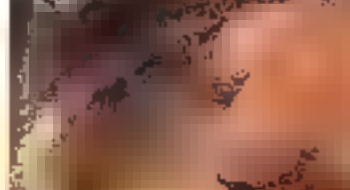
٤
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر



٥
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر

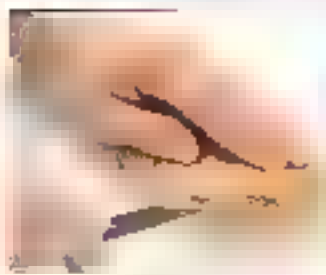


٦
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر
مع ماء و
نحو قدر



النجار في مغربها ودفن مع عائلته بالحضر

سكينة نصيح الحضر
تبتلي: زلفن حريضية



٧
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر

٦
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر

نفسه من حذر

٨
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر



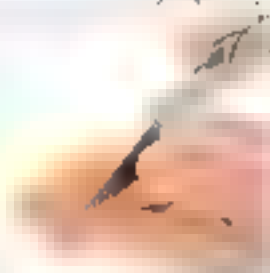
٩
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر

١٠
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر

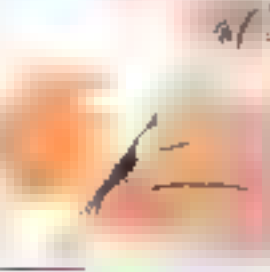
www.braminet.com

نفسه من حذر

١١
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر



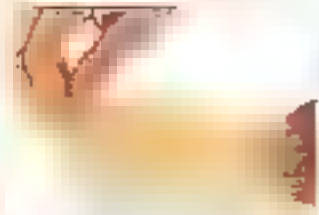
١٢
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر



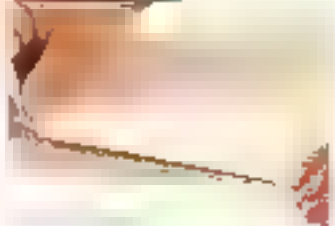
١٣
نفسه من حذر
نفسه من حذر
نفسه من حذر



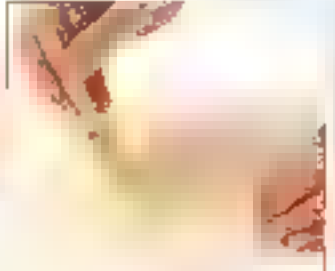
طریق لفظ



۱) اعضاء و عصب قریب .
 ۲) اعضاء و عصب دُور .
 ۳) اعضاء و عصب وسط .
 ۴) اعضاء و عصب قریب .



۵) اعضاء و عصب قریب .
 ۶) اعضاء و عصب دُور .
 ۷) اعضاء و عصب وسط .
 ۸) اعضاء و عصب قریب .



۳) اعضاء و عصب قریب .
 ۴) اعضاء و عصب دُور .
 ۵) اعضاء و عصب وسط .
 ۶) اعضاء و عصب قریب .

۷) اعضاء و عصب قریب .
 ۸) اعضاء و عصب دُور .
 ۹) اعضاء و عصب وسط .
 ۱۰) اعضاء و عصب قریب .



۵) اعضاء و عصب قریب .
 ۶) اعضاء و عصب دُور .
 ۷) اعضاء و عصب وسط .
 ۸) اعضاء و عصب قریب .

۹) اعضاء و عصب قریب .
 ۱۰) اعضاء و عصب دُور .
 ۱۱) اعضاء و عصب وسط .
 ۱۲) اعضاء و عصب قریب .

تنبیہ
 و دیکھو

۶) اعضاء و عصب قریب .
 ۷) اعضاء و عصب دُور .
 ۸) اعضاء و عصب وسط .
 ۹) اعضاء و عصب قریب .

۱۰) اعضاء و عصب قریب .
 ۱۱) اعضاء و عصب دُور .
 ۱۲) اعضاء و عصب وسط .
 ۱۳) اعضاء و عصب قریب .

الذجاج في ظروف برقي مع رقائقي الحطاب

بترىحباب
الذجاج والطفيفة
في مظهره ورقلي



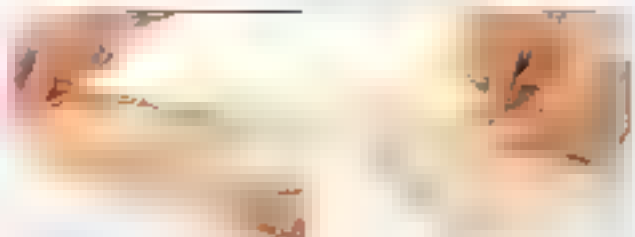
جذري ابرو الكه
لصاحبه فرد لبرو
د و د
مهرى ليد
لندى
طرحه دليم
د د



د د
مضى
روبه مع طفله
لكرهنا للدينه
نصب

د د
مضى
مضى
مضى

بكون ان
د د
بندوب صلا



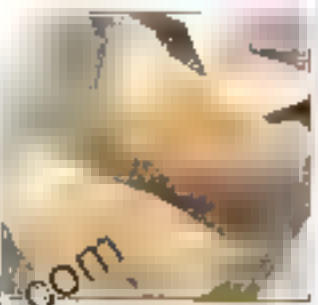
د د
د د
د د

د د
د د

د د
د د

د د

د د
د د
د د



المصنوع الخليل بالكافري مع الزر بالحدالي

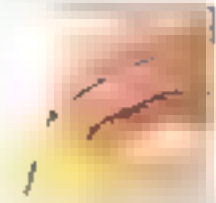
تحضير دوزة بالحدالي

١- صفي ماء الخبز من الماء
٢- اذني ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء

الحدالي

١- صفي ماء الخبز في الماء
٢- صفي ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء

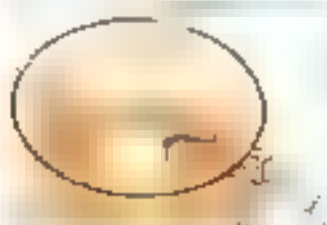
تحضير دوزة بالحدالي



١- اذني ماء الخبز في الماء
٢- صفي ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء



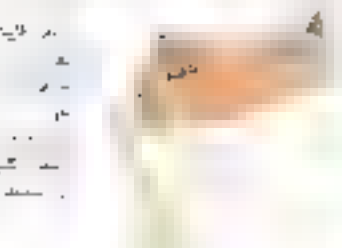
١- صفي ماء الخبز في الماء
٢- صفي ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء



١- صفي ماء الخبز في الماء
٢- صفي ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء



١- صفي ماء الخبز في الماء
٢- صفي ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء



١- صفي ماء الخبز في الماء
٢- صفي ماء الخبز في الماء
٣- صفي ماء الخبز في الماء
٤- صفي ماء الخبز في الماء
٥- صفي ماء الخبز في الماء
٦- صفي ماء الخبز في الماء
٧- صفي ماء الخبز في الماء
٨- صفي ماء الخبز في الماء

تحضير الدجاج

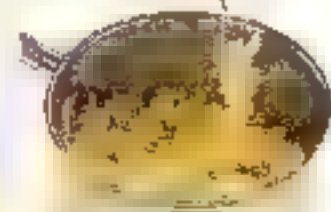
نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

1- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.
2- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

3- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

4- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

تحضير الدجاج مع أرز دال عدني



1- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.



2- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

3- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.


[illegible]

الندوة: والوحي

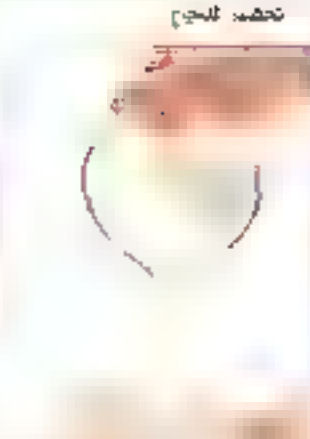
[illegible][illegible]

المقادير:

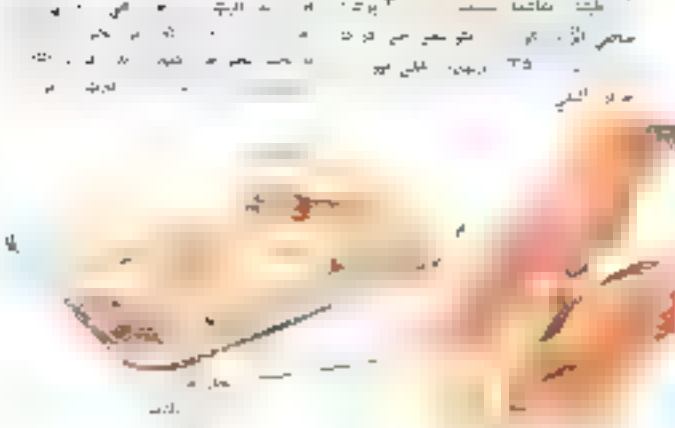
- دجاج
- زيت
- بصل
- فلفل
- فلفل حار




تحضير الدجاج:



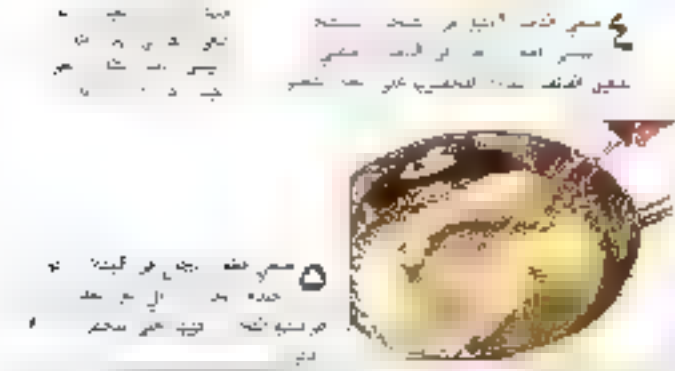
٣ صب الزيت في إناء على النار، نضع البصل، الفلفل الحار، والفلفل الأسود، ونقلب حتى يذبل البصل، ثم نضيف الدجاج ونقلب حتى يذبل، ثم نضيف الصلصة ونقلب حتى يذبل الدجاج.



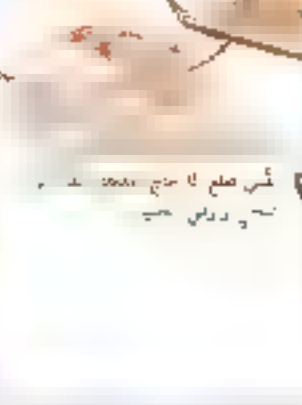
١ نضع الدجاج في صحن، ونضع عليه الصلصة، ونقلب حتى يذبل الدجاج، ثم نضيف الصلصة ونقلب حتى يذبل الدجاج.



٤ صب الصلصة في إناء على النار، ونضع البصل، الفلفل الحار، والفلفل الأسود، ونقلب حتى يذبل البصل، ثم نضيف الدجاج ونقلب حتى يذبل، ثم نضيف الصلصة ونقلب حتى يذبل الدجاج.



٢ نضع الدجاج في صحن، ونضع عليه الصلصة، ونقلب حتى يذبل الدجاج، ثم نضيف الصلصة ونقلب حتى يذبل الدجاج.





٧
١. نضع الحليب في قدر على النار
٢. نضع الحليب في قدر على النار
٣. نضع الحليب في قدر على النار
٤. نضع الحليب في قدر على النار

٨
١. نضع الحليب في قدر على النار
٢. نضع الحليب في قدر على النار



تسبب في تلوث البيئة

تسویعاً

الرجوع إلى مع الخصم المظلي

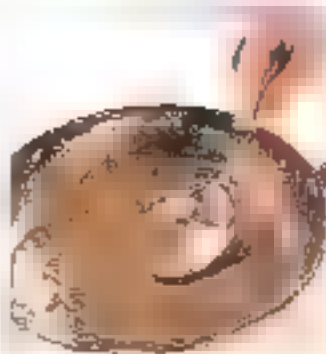
بي هذه اليه صفه لا تحصى

المجلة العدد ١٠٠٠

تاریخ	موضوع	ملاحظات
۱۴۰۲/۰۱/۰۱	جلسه اول	موضوع: بررسی وضعیت موجود
۱۴۰۲/۰۱/۰۲	جلسه دوم	موضوع: تعیین اهداف و برنامه‌ریزی
۱۴۰۲/۰۱/۰۳	جلسه سوم	موضوع: بررسی گزارشات و پیشرفت کار
۱۴۰۲/۰۱/۰۴	جلسه چهارم	موضوع: تصمیم‌گیری و اقدامات فوری
۱۴۰۲/۰۱/۰۵	جلسه پنجم	موضوع: جمع‌بندی و برنامه‌ریزی برای آینده

[illegible]

تقریباً ۲۰۰۰ سال پہلے



صبری احمد

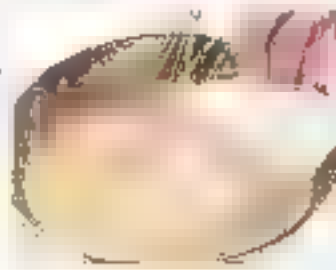
ad. huc

۳) ابعدي حركه : حركه حركه
 من حركه حركه
 حركه حركه
 حركه حركه

تعداد افراد: ۲۰
محل: قریب نزد

$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{r^2} \right) = -\frac{2}{r^3} \frac{dr}{dt}$

٧٥٢ تو لطیفہ ہے



المسألة الثانية

س. لایع (تاریخ) ۱۰۰

نظريه . قسبي . م . د . ن

Value of α is

عمری المومنین . . .

5. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$

وہی ہے جو ہمیں دیکھ کر ہنس دیتا ہے۔

2. The first part of the paper is devoted to the study of the asymptotic behavior of the solutions of the system (1) as $\epsilon \rightarrow 0$. It is shown that the solutions of the system (1) converge to the solutions of the system (2) in the sense of the weak convergence in the space $L^2(\Omega; \mathbb{R}^n)$.

د یو طرحې اېډا

T

حکم و قضا

$$f_{\text{eff}} = \frac{1}{1 + \frac{1}{f_{\text{eff}}^2}}$$

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 278: 1029-1033.

• [Download the PDF](#)

doi:10.1002/for

$$P_{\text{max}} = \frac{1}{2} \rho v^2 A$$

فصل: ۱۰

ضع السطح الزيتي على

11. $\frac{1}{2}$



ہر ماہ میں ایک شخص کو ایک سو روپیہ
 ملتا تھا۔ وہ ایک سو روپیہ لے کر
 صبح کو کالعدم لے کر
 بے ملازمتی کے ہر صبح لے لے لے
 یہ وہی وہی ہے

الخطبة - انعم

ترتيب العمل

— ۱۰ —

المحامي

2. ۲۰۰۰

الرجوع

4. 7-10

مستقیم

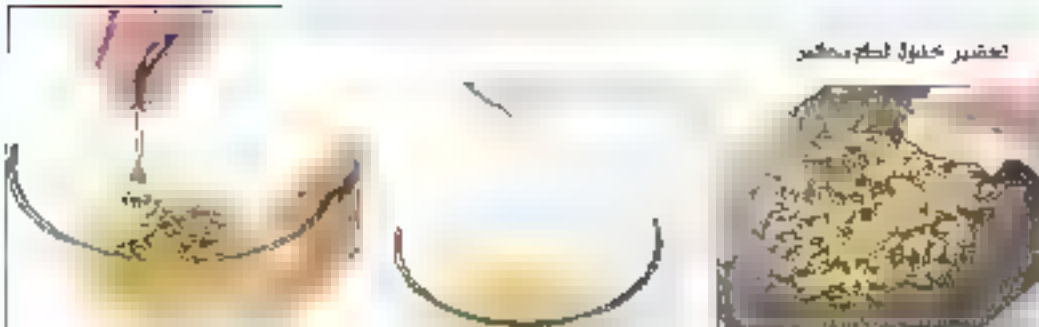
2nd July

الأنشطة والكليات



الفرغ المحدث مع كوب

تحضير خلوص الحبوب المحمصة



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً.

٢. صب المسحوق في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٣. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٤. سحق وخلط الخليط



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً.

٢. صب المسحوق في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٣. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٤. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٥. صب الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

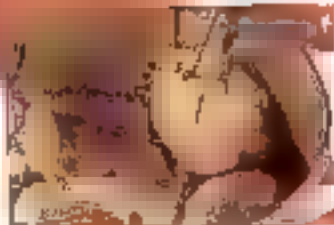
٦. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٧. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٨. صب الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٩. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

١٠. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

[illegible][illegible]

٢
 ١
 ٢
 ٣
 ٤
 ٥
 ٦
 ٧
 ٨
 ٩
 ١٠
 ١١
 ١٢
 ١٣
 ١٤
 ١٥
 ١٦
 ١٧
 ١٨
 ١٩
 ٢٠
 ٢١
 ٢٢
 ٢٣
 ٢٤
 ٢٥
 ٢٦
 ٢٧
 ٢٨
 ٢٩
 ٣٠
 ٣١
 ٣٢
 ٣٣
 ٣٤
 ٣٥
 ٣٦
 ٣٧
 ٣٨
 ٣٩
 ٤٠
 ٤١
 ٤٢
 ٤٣
 ٤٤
 ٤٥
 ٤٦
 ٤٧
 ٤٨
 ٤٩
 ٥٠
 ٥١
 ٥٢
 ٥٣
 ٥٤
 ٥٥
 ٥٦
 ٥٧
 ٥٨
 ٥٩
 ٦٠
 ٦١
 ٦٢
 ٦٣
 ٦٤
 ٦٥
 ٦٦
 ٦٧
 ٦٨
 ٦٩
 ٧٠
 ٧١
 ٧٢
 ٧٣
 ٧٤
 ٧٥
 ٧٦
 ٧٧
 ٧٨
 ٧٩
 ٨٠
 ٨١
 ٨٢
 ٨٣
 ٨٤
 ٨٥
 ٨٦
 ٨٧
 ٨٨
 ٨٩
 ٩٠
 ٩١
 ٩٢
 ٩٣
 ٩٤
 ٩٥
 ٩٦
 ٩٧
 ٩٨
 ٩٩
 ١٠٠

تحتفظ به سلسلة البروتوكول



منہا العاص بن عور بعد ثعلب
 اُمتت وحبہا حو اولہا ح
 شد بن یزید

[illegible]

ساری عقیدت داشت که در حقیقت تباری از
عالمی جنی باشد و در واقع عقیدت
در این باره که در کتب قدیم
موجود است. این عقیده
در میان مردم
موجود است.

$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{r^2} \right) = -\frac{2}{r^3} \frac{dr}{dt}$

الأول والأخير



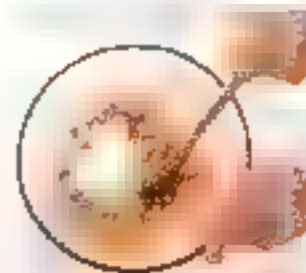
۱. در مورد این موضوع تحقیق کنید و به من بگویید که آیا این موضوع در مورد شما نیز صادق است یا نه؟
 ۲. اگر پاسخ شما مثبت است، لطفاً توضیح دهید که چرا؟
 ۳. اگر پاسخ شما منفی است، لطفاً توضیح دهید که چرا؟
 ۴. به نظر شما، چه عواملی می‌تواند باعث این موضوع شود؟
 ۵. به نظر شما، چه راه‌هایی می‌تواند برای حل این موضوع وجود داشته باشد؟

[illegible]

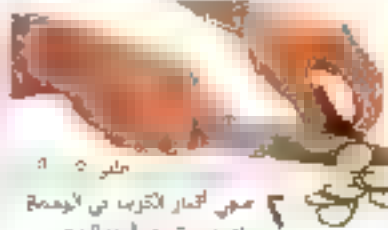
...
لقد
لقد
لقد
لقد
لقد
لقد

[illegible]

3. $\frac{1}{2}$ of the total population

[illegible]

تحت الكور



٢. صور اعمار القربى في الوصايا
التي تحت اعمار الهامة
التي في الوصايا
في الوصايا

تشیخ
از قبا حرم
قبا حرم
الحاکم
بنده

موريس الأجاج مع صلصة زيتة ملهيرا

ملهيرا 3 مأكولات

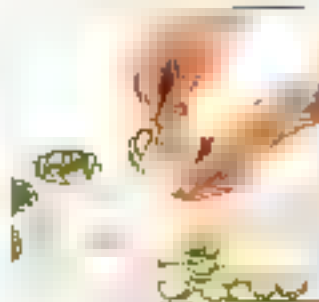


١. سمك موريس ملهيرا 3 مأكولات
قوامه 300 غم
ملهيرا ملهيرا ملهيرا ملهيرا
٢. لوزي ملهيرا 3 مأكولات
قوامه 300 غم
ملهيرا ملهيرا ملهيرا ملهيرا
٣. زيت ملهيرا 3 مأكولات

لجميع مأكولات موريس الأجاج



٣. سمك موريس ملهيرا 3 مأكولات
قوامه 300 غم
ملهيرا ملهيرا ملهيرا ملهيرا



١. سمك موريس ملهيرا 3 مأكولات
قوامه 300 غم
ملهيرا ملهيرا ملهيرا ملهيرا



٢. سمك موريس ملهيرا 3 مأكولات
قوامه 300 غم
ملهيرا ملهيرا ملهيرا ملهيرا

فنی خدمات:

مؤمن تحتاج الباره
مع كولينس البسورة والتضام
نورس تحتاج جعياً إلى ضمير يد
م ن م م د



تصنيف: اقصاء
 ١٩٩٩
 ١٩٩٩

جاری شدہ ہے۔

٥٠

41 7 1
 7 1 2 3
 2 3 4

١٠٠٠

ب) نصيب (صاحب) الحصة



جہلی کہیں عجم تا جہلی حین
موت و غلی حوتی حنی حصہ
و جہلی مہا لیلہ طبع فط
تا ز م جہلی حصہ سات
الکجد ح الم وادہا لہ

نبيہ

1. μ is the mean of the population.
 2. σ is the standard deviation of the population.
 3. n is the sample size.
 4. \bar{x} is the sample mean.
 5. z is the z-score.
 6. α is the level of significance.
 7. β is the power of the test.
 8. γ is the probability of a Type II error.
 9. δ is the probability of a Type I error.
 10. ϵ is the probability of a Type III error.

۱) لایحه‌ای که در ۱۳۰۲ قمری
 در ۱۳۰۲ قمری در ۱۳۰۲ قمری
 در ۱۳۰۲ قمری در ۱۳۰۲ قمری
 در ۱۳۰۲ قمری در ۱۳۰۲ قمری
 در ۱۳۰۲ قمری در ۱۳۰۲ قمری
 در ۱۳۰۲ قمری در ۱۳۰۲ قمری

في

فصلنامه علمی پژوهشی

استعملوا بكثرة في هذا الموضع
الذي هو من جنس
الذي هو من جنس
الذي هو من جنس



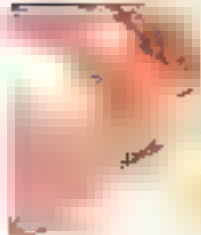
سید احمد علی شاہ صاحب

طابع النسيج مع عروص النباتات الجذرية

مخطط نسيج



١. عروص طويلة - ٢. عروص
عروص - ٣. عروص



٢. عروص طويلة - ٣. عروص
عروص - ٣. عروص



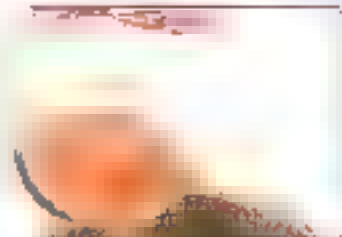
٣. عروص طويلة - ٤. عروص
عروص - ٤. عروص



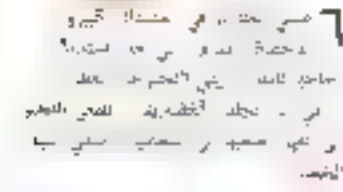
٤. عروص طويلة - ٥. عروص
عروص - ٥. عروص



٥. عروص طويلة - ٦. عروص
عروص - ٦. عروص



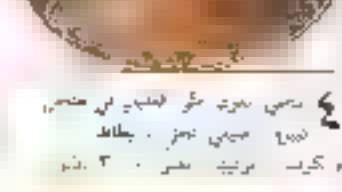
٦. عروص طويلة - ٧. عروص
عروص - ٧. عروص



٧. عروص طويلة - ٨. عروص
عروص - ٨. عروص



٨. عروص طويلة - ٩. عروص
عروص - ٩. عروص



٩. عروص طويلة - ١٠. عروص
عروص - ١٠. عروص



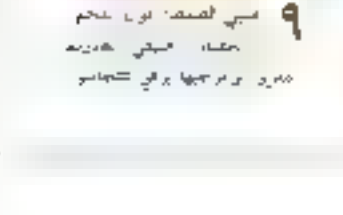
١٠. عروص طويلة - ١١. عروص
عروص - ١١. عروص



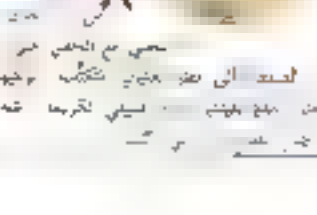
١١. عروص طويلة - ١٢. عروص
عروص - ١٢. عروص



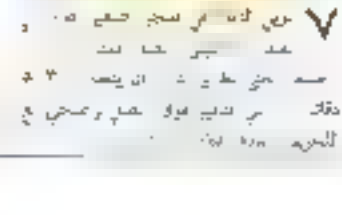
١٢. عروص طويلة - ١٣. عروص
عروص - ١٣. عروص



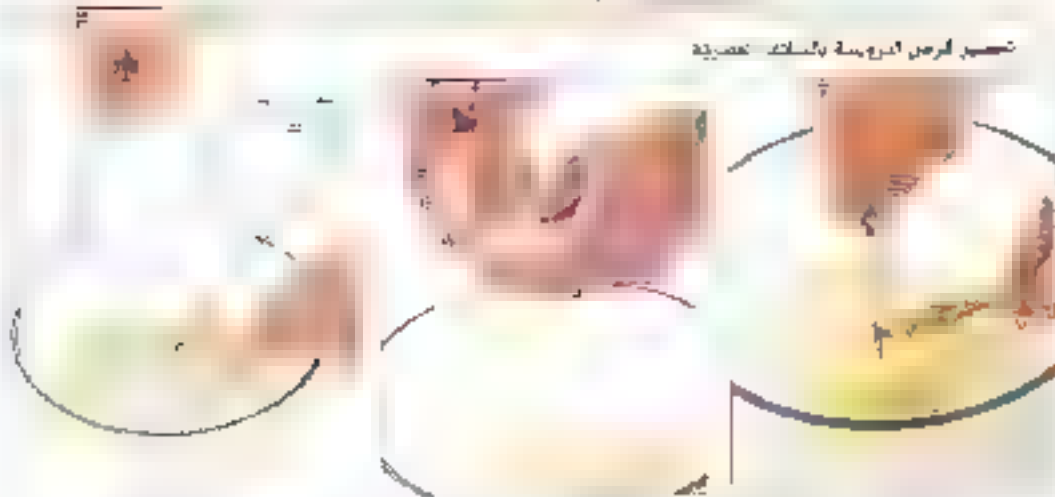
١٣. عروص طويلة - ١٤. عروص
عروص - ١٤. عروص



١٤. عروص طويلة - ١٥. عروص
عروص - ١٥. عروص



١٥. عروص طويلة - ١٦. عروص
عروص - ١٦. عروص



٣ خجّاج مع برص
البرص مع برص
البرص مع برص

٢ البرص مع برص
البرص مع برص
البرص مع برص

١ البرص مع برص
البرص مع برص
البرص مع برص



www.bramjnet.com

٦ خجّاج مع برص
البرص مع برص
البرص مع برص

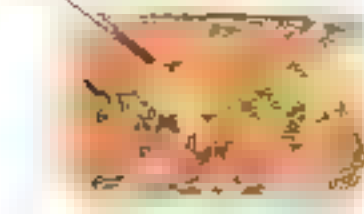
٥ البرص مع برص
البرص مع برص
البرص مع برص



نظام المجتمع مع فرض القيود المطبقة

بِسْمِ

عصاة في الدجاجة الكبير قد

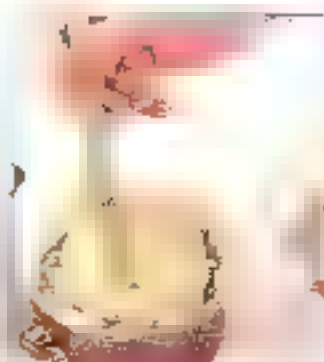


تفصيل - تعجب . . .

١. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٢. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٣. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٤. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٥. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟

4. 11. 1991

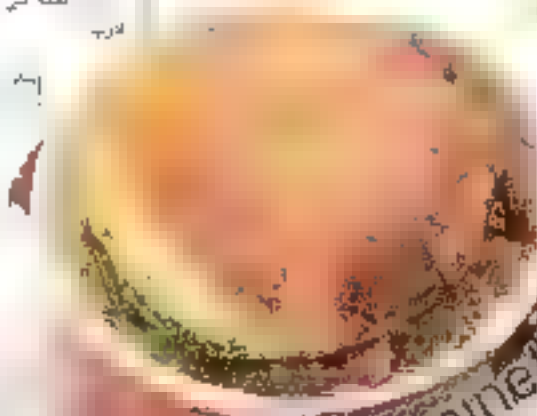
www.elsevier.com/locate/jmb



مجلسی درم و عجب دینا
فقط حشر و عذاب
عجب اوستی که در دین
میراث عذاب است
نعمت عجبی که در
دین است
مجلسی درم و عجب دینا
فقط حشر و عذاب



۲۲ - حضرت زین العابدین علیه السلام

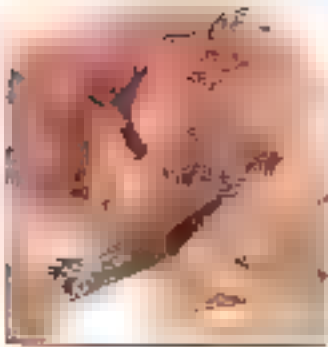


منه لم يتركه
... ..

— *مجلس* —

الفراخ الذي مع صنفه الفخر

خير والبعيدنا الفخر



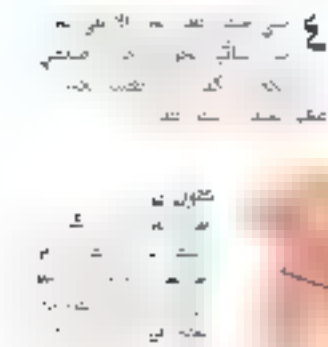
١
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



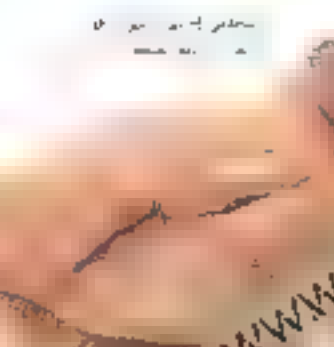
٢
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٣
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



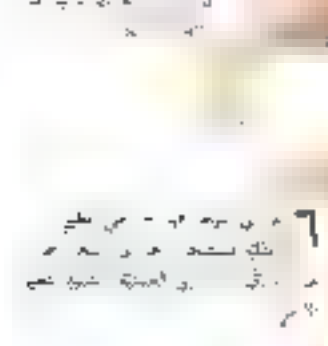
٤
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٥
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



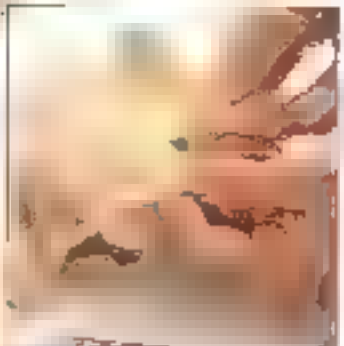
٦
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٧
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٨
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٩
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا

الترانج شويو مع صندب لفظو

طليخ العرج

1 حرجي الكو...
شويو الكو...
الكو...
الكو...

شويو الكو...



2 حرجي الكو...
شويو الكو...
الكو...
الكو...



3 حرجي الكو...
شويو الكو...
الكو...
الكو...



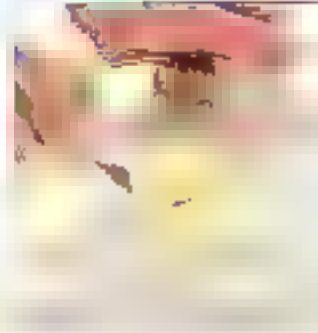
4 حرجي الكو...
شويو الكو...
الكو...
الكو...



5 حرجي الكو...
شويو الكو...
الكو...
الكو...

6 حرجي الكو...
شويو الكو...
الكو...
الكو...

تجهيز صناع الجبل



1) اذ من بعد ١٠ يوم في ماء
صالح مع شوي من ماء
شوي من ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب

في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب



2) اذ من بعد ١٠ يوم في ماء
صالح مع شوي من ماء
شوي من ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب



3) اذ من بعد ١٠ يوم في ماء
صالح مع شوي من ماء
شوي من ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب



4) اذ من بعد ١٠ يوم في ماء
صالح مع شوي من ماء
شوي من ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب



5) اذ من بعد ١٠ يوم في ماء
صالح مع شوي من ماء
شوي من ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب



6) اذ من بعد ١٠ يوم في ماء
صالح مع شوي من ماء
شوي من ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب
في ماء صلب في ماء صلب

البراش المشوي مع صلصة الفطر



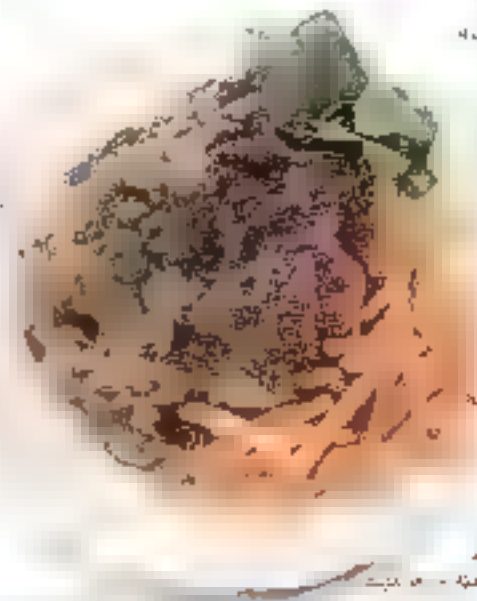
٧
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر



١٠٠ غرام من صلصة الفطر

١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر

١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر



١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر

١٠٠ غرام من صلصة الفطر

١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر

١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر
١٠٠ غرام من صلصة الفطر

الزراخ عذوة مع صمصا الفطر

سويحات

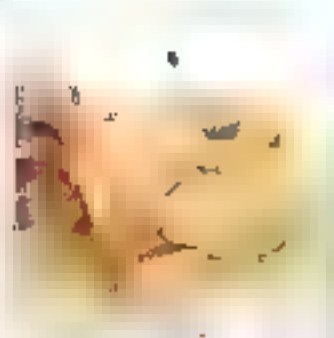
الزراخ الشوي مع ربة النوم والنباتك العطرية

www.braminet.com



ما اكلنا اكله بيطه ويطه طيط
 اكله على الاكله كاه في حاله الفطر
 مسرور في صمصا فطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر

ما اكلنا اكله بيطه
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر



ما اكلنا اكله بيطه
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر



ما اكلنا اكله بيطه
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر



ما اكلنا اكله بيطه
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر
 في الفطر في الفطر في الفطر

تخطيط المسبقة



1. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة -
2. إزالة الجلد من الدجاج -



3. إزالة الجلد من الدجاج -
4. إزالة الجلد من الدجاج -

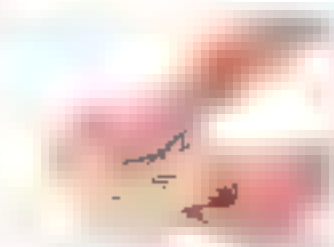
5. إزالة الجلد من الدجاج -
6. إزالة الجلد من الدجاج -

www.bramynet.com



7. إزالة الجلد من الدجاج -
8. إزالة الجلد من الدجاج -

9. إزالة الجلد من الدجاج -
10. إزالة الجلد من الدجاج -



11. إزالة الجلد من الدجاج -
12. إزالة الجلد من الدجاج -



13. إزالة الجلد من الدجاج -
14. إزالة الجلد من الدجاج -



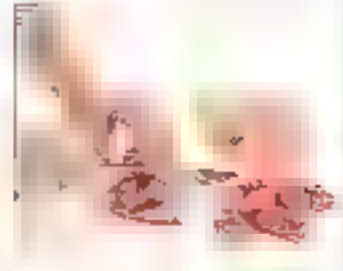
15. إزالة الجلد من الدجاج -
16. إزالة الجلد من الدجاج -



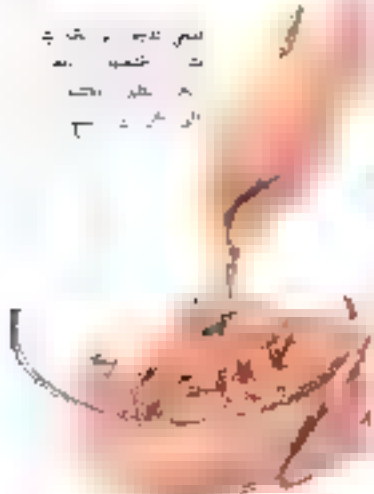
٢ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب



٣ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب



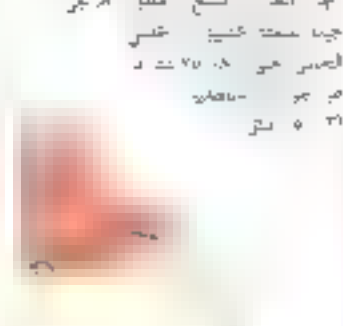
٤ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب



٥ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب



٦ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب



٧ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب

www.braminet.com



١ من جهة صدر المحلة د
الم ية فوق
تحت
خبيطة
تحت نصف الأمامي سلب

٢ انصهر ٣ من جهة شريك وسكنيه
د د حشوي من الأمامي
بداية قوس ك حشوي من الخلف
من جهة الخلف د حشوي من الخلف
د د حشوي من الخلف
من جهة الخلف د حشوي من الخلف

٤ من جهة صدر المحلة د
الم ية فوق
تحت
خبيطة
تحت نصف الأمامي سلب

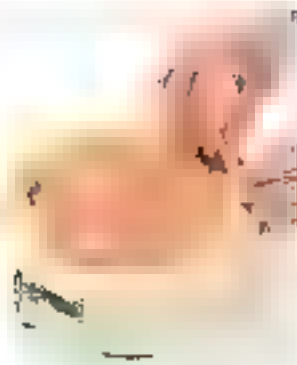


٥ من جهة صدر المحلة د
الم ية فوق
تحت
خبيطة
تحت نصف الأمامي سلب

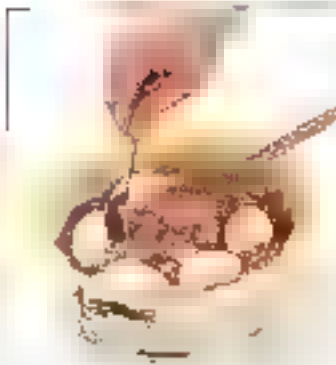
من جهة صدر المحلة د
الم ية فوق
تحت
خبيطة
تحت نصف الأمامي سلب

٦ من جهة صدر المحلة د
الم ية فوق
تحت
خبيطة
تحت نصف الأمامي سلب

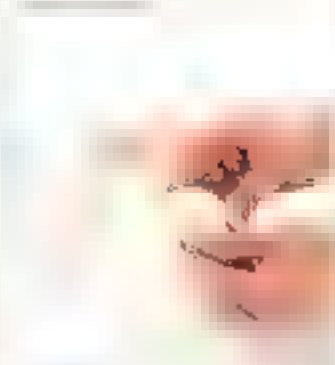
www.bramynet.com



٣ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



٦ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



١ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



٥ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل

٤ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل

٢ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



٦ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



المسألة الأولى: ما هو الفرق بين التفسير والتحليل؟

الحمد لله رب العالمين
والصلاة والسلام على
سيدنا محمد وآله الطيبين الطاهرين
الطاهرين

تسمی نامہ - ص ۱۵۰
نقشہ جزیرہ - ص ۱۵۱

ہندوؤں کی عبادت گاہوں کے متعلق تفصیل
صفحہ ۱۵۲-۱۵۳

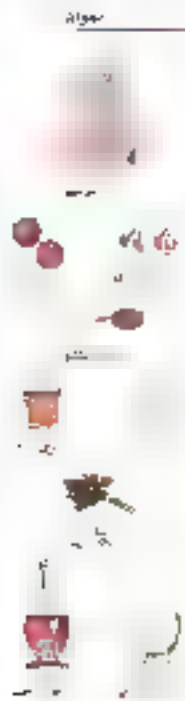
۱. $\frac{1}{x^2} = x^{-2}$ $\frac{d}{dx} x^{-2} = -2x^{-3} = -\frac{2}{x^3}$
 ۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^3} = \frac{d}{dx} x^{-3} = -3x^{-4} = -\frac{3}{x^4}$
 ۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^4} = \frac{d}{dx} x^{-4} = -4x^{-5} = -\frac{4}{x^5}$
 ۴. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^5} = \frac{d}{dx} x^{-5} = -5x^{-6} = -\frac{5}{x^6}$
 ۵. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^6} = \frac{d}{dx} x^{-6} = -6x^{-7} = -\frac{6}{x^7}$
 ۶. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^7} = \frac{d}{dx} x^{-7} = -7x^{-8} = -\frac{7}{x^8}$
 ۷. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^8} = \frac{d}{dx} x^{-8} = -8x^{-9} = -\frac{8}{x^9}$
 ۸. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^9} = \frac{d}{dx} x^{-9} = -9x^{-10} = -\frac{9}{x^{10}}$
 ۹. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{10}} = \frac{d}{dx} x^{-10} = -10x^{-11} = -\frac{10}{x^{11}}$
 ۱۰. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{11}} = \frac{d}{dx} x^{-11} = -11x^{-12} = -\frac{11}{x^{12}}$
 ۱۱. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{12}} = \frac{d}{dx} x^{-12} = -12x^{-13} = -\frac{12}{x^{13}}$
 ۱۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{13}} = \frac{d}{dx} x^{-13} = -13x^{-14} = -\frac{13}{x^{14}}$
 ۱۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{14}} = \frac{d}{dx} x^{-14} = -14x^{-15} = -\frac{14}{x^{15}}$
 ۱۴. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{15}} = \frac{d}{dx} x^{-15} = -15x^{-16} = -\frac{15}{x^{16}}$
 ۱۵. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{16}} = \frac{d}{dx} x^{-16} = -16x^{-17} = -\frac{16}{x^{17}}$
 ۱۶. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{17}} = \frac{d}{dx} x^{-17} = -17x^{-18} = -\frac{17}{x^{18}}$
 ۱۷. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{18}} = \frac{d}{dx} x^{-18} = -18x^{-19} = -\frac{18}{x^{19}}$
 ۱۸. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{19}} = \frac{d}{dx} x^{-19} = -19x^{-20} = -\frac{19}{x^{20}}$
 ۱۹. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{20}} = \frac{d}{dx} x^{-20} = -20x^{-21} = -\frac{20}{x^{21}}$
 ۲۰. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{21}} = \frac{d}{dx} x^{-21} = -21x^{-22} = -\frac{21}{x^{22}}$
 ۲۱. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{22}} = \frac{d}{dx} x^{-22} = -22x^{-23} = -\frac{22}{x^{23}}$
 ۲۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{23}} = \frac{d}{dx} x^{-23} = -23x^{-24} = -\frac{23}{x^{24}}$
 ۲۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{24}} = \frac{d}{dx} x^{-24} = -24x^{-25} = -\frac{24}{x^{25}}$
 ۲۴. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{25}} = \frac{d}{dx} x^{-25} = -25x^{-26} = -\frac{25}{x^{26}}$
 ۲۵. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{26}} = \frac{d}{dx} x^{-26} = -26x^{-27} = -\frac{26}{x^{27}}$
 ۲۶. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{27}} = \frac{d}{dx} x^{-27} = -27x^{-28} = -\frac{27}{x^{28}}$
 ۲۷. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{28}} = \frac{d}{dx} x^{-28} = -28x^{-29} = -\frac{28}{x^{29}}$
 ۲۸. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{29}} = \frac{d}{dx} x^{-29} = -29x^{-30} = -\frac{29}{x^{30}}$
 ۲۹. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{30}} = \frac{d}{dx} x^{-30} = -30x^{-31} = -\frac{30}{x^{31}}$
 ۳۰. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{31}} = \frac{d}{dx} x^{-31} = -31x^{-32} = -\frac{31}{x^{32}}$
 ۳۱. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{32}} = \frac{d}{dx} x^{-32} = -32x^{-33} = -\frac{32}{x^{33}}$
 ۳۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{33}} = \frac{d}{dx} x^{-33} = -33x^{-34} = -\frac{33}{x^{34}}$
 ۳۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{34}} = \frac{d}{dx} x^{-34} = -34x^{-35} = -\frac{34}{x^{35}}$
 ۳۴. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{35}} = \frac{d}{dx} x^{-35} = -35x^{-36} = -\frac{35}{x^{36}}$
 ۳۵. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{36}} = \frac{d}{dx} x^{-36} = -36x^{-37} = -\frac{36}{x^{37}}$
 ۳۶. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{37}} = \frac{d}{dx} x^{-37} = -37x^{-38} = -\frac{37}{x^{38}}$
 ۳۷. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{38}} = \frac{d}{dx} x^{-38} = -38x^{-39} = -\frac{38}{x^{39}}$
 ۳۸. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{39}} = \frac{d}{dx} x^{-39} = -39x^{-40} = -\frac{39}{x^{40}}$
 ۳۹. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{40}} = \frac{d}{dx} x^{-40} = -40x^{-41} = -\frac{40}{x^{41}}$
 ۴۰. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{41}} = \frac{d}{dx} x^{-41} = -41x^{-42} = -\frac{41}{x^{42}}$
 ۴۱. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{42}} = \frac{d}{dx} x^{-42} = -42x^{-43} = -\frac{42}{x^{43}}$
 ۴۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{43}} = \frac{d}{dx} x^{-43} = -43x^{-44} = -\frac{43}{x^{44}}$
 ۴۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{44}} = \frac{d}{dx} x^{-44} = -44x^{-45} = -\frac{44}{x^{45}}$
 ۴۴. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{45}} = \frac{d}{dx} x^{-45} = -45x^{-46} = -\frac{45}{x^{46}}$
 ۴۵. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{46}} = \frac{d}{dx} x^{-46} = -46x^{-47} = -\frac{46}{x^{47}}$
 ۴۶. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{47}} = \frac{d}{dx} x^{-47} = -47x^{-48} = -\frac{47}{x^{48}}$
 ۴۷. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{48}} = \frac{d}{dx} x^{-48} = -48x^{-49} = -\frac{48}{x^{49}}$
 ۴۸. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{49}} = \frac{d}{dx} x^{-49} = -49x^{-50} = -\frac{49}{x^{50}}$
 ۴۹. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{50}} = \frac{d}{dx} x^{-50} = -50x^{-51} = -\frac{50}{x^{51}}$
 ۵۰. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{51}} = \frac{d}{dx} x^{-51} = -51x^{-52} = -\frac{51}{x^{52}}$
 ۵۱. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{52}} = \frac{d}{dx} x^{-52} = -52x^{-53} = -\frac{52}{x^{53}}$
 ۵۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{53}} = \frac{d}{dx} x^{-53} = -53x^{-54} = -\frac{53}{x^{54}}$
 ۵۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{54}} = \frac{d}{dx} x^{-54} = -54x^{-55} = -\frac{54}{x^{55}}$
 ۵۴. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{55}} = \frac{d}{dx} x^{-55} = -55x^{-56} = -\frac{55}{x^{56}}$
 ۵۵. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{56}} = \frac{d}{dx} x^{-56} = -56x^{-57} = -\frac{56}{x^{57}}$
 ۵۶. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{57}} = \frac{d}{dx} x^{-57} = -57x^{-58} = -\frac{57}{x^{58}}$
 ۵۷. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{58}} = \frac{d}{dx} x^{-58} = -58x^{-59} = -\frac{58}{x^{59}}$
 ۵۸. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{59}} = \frac{d}{dx} x^{-59} = -59x^{-60} = -\frac{59}{x^{60}}$
 ۵۹. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{60}} = \frac{d}{dx} x^{-60} = -60x^{-61} = -\frac{60}{x^{61}}$
 ۶۰. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{61}} = \frac{d}{dx} x^{-61} = -61x^{-62} = -\frac{61}{x^{62}}$
 ۶۱. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{62}} = \frac{d}{dx} x^{-62} = -62x^{-63} = -\frac{62}{x^{63}}$
 ۶۲. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{63}} = \frac{d}{dx} x^{-63} = -63x^{-64} = -\frac{63}{x^{64}}$
 ۶۳. $\frac{d}{dx} \frac{1}{x^{64}} = \frac{d}{dx} x^{-64} = -64x^{-65} = -\frac{64}{x^{65}}$

[illegible][illegible]

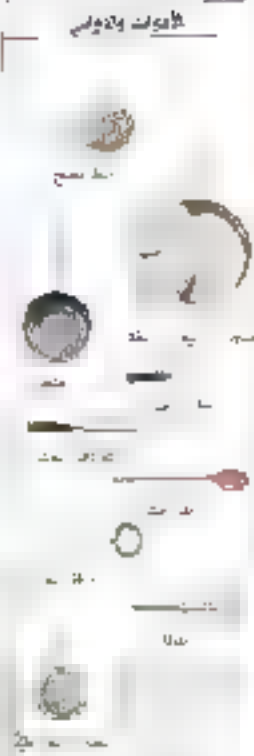
المجلس الأعلى للبحوث والدراسات
البحرية والبحوث البحرية

سوتيه الذجاج مع صلصة الثوم والخل

١٠٠٠ جم ذجاج - ١٠٠ جم صلصة الثوم والخل - ١٠٠ جم زيت - ١٠٠ جم خل - ١٠٠ جم ماء



تسخن الفرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
اغسل الذجاج بالماء البارد وجففه.
ادهن الذجاج بالزيت.
ضع الذجاج في الفرن لمدة ١٠ دقائق.
اخلط صلصة الثوم والخل.
ادهن الذجاج بالصلصة.
ضع الذجاج في الفرن لمدة ١٠ دقائق أخرى.



نوع اللحم
الذجاج
الصلصة
الزيت
الخل

الكمية	الوصف
١٠٠ جم	ذجاج
١٠٠ جم	صلصة الثوم والخل
١٠٠ جم	زيت
١٠٠ جم	خل
١٠٠ جم	ماء

الوقت
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق
١٠ دقائق

[illegible]

سوپه قلچاچ مع صعبه الكوم دالكو



٤

صعبه الكوم دالكو
 ١. صعبه الكوم دالكو
 ٢. صعبه الكوم دالكو
 ٣. صعبه الكوم دالكو
 ٤. صعبه الكوم دالكو
 ٥. صعبه الكوم دالكو
 ٦. صعبه الكوم دالكو
 ٧. صعبه الكوم دالكو
 ٨. صعبه الكوم دالكو
 ٩. صعبه الكوم دالكو
 ١٠. صعبه الكوم دالكو



٥

صعبه الكوم دالكو
 ١. صعبه الكوم دالكو
 ٢. صعبه الكوم دالكو
 ٣. صعبه الكوم دالكو
 ٤. صعبه الكوم دالكو
 ٥. صعبه الكوم دالكو
 ٦. صعبه الكوم دالكو
 ٧. صعبه الكوم دالكو
 ٨. صعبه الكوم دالكو
 ٩. صعبه الكوم دالكو
 ١٠. صعبه الكوم دالكو



٦

صعبه الكوم دالكو
 ١. صعبه الكوم دالكو
 ٢. صعبه الكوم دالكو
 ٣. صعبه الكوم دالكو
 ٤. صعبه الكوم دالكو
 ٥. صعبه الكوم دالكو
 ٦. صعبه الكوم دالكو
 ٧. صعبه الكوم دالكو
 ٨. صعبه الكوم دالكو
 ٩. صعبه الكوم دالكو
 ١٠. صعبه الكوم دالكو



٧

صعبه الكوم دالكو
 ١. صعبه الكوم دالكو
 ٢. صعبه الكوم دالكو
 ٣. صعبه الكوم دالكو
 ٤. صعبه الكوم دالكو
 ٥. صعبه الكوم دالكو
 ٦. صعبه الكوم دالكو
 ٧. صعبه الكوم دالكو
 ٨. صعبه الكوم دالكو
 ٩. صعبه الكوم دالكو
 ١٠. صعبه الكوم دالكو



٨

صعبه الكوم دالكو
 ١. صعبه الكوم دالكو
 ٢. صعبه الكوم دالكو
 ٣. صعبه الكوم دالكو
 ٤. صعبه الكوم دالكو
 ٥. صعبه الكوم دالكو
 ٦. صعبه الكوم دالكو
 ٧. صعبه الكوم دالكو
 ٨. صعبه الكوم دالكو
 ٩. صعبه الكوم دالكو
 ١٠. صعبه الكوم دالكو



٩

صعبه الكوم دالكو
 ١. صعبه الكوم دالكو
 ٢. صعبه الكوم دالكو
 ٣. صعبه الكوم دالكو
 ٤. صعبه الكوم دالكو
 ٥. صعبه الكوم دالكو
 ٦. صعبه الكوم دالكو
 ٧. صعبه الكوم دالكو
 ٨. صعبه الكوم دالكو
 ٩. صعبه الكوم دالكو
 ١٠. صعبه الكوم دالكو

المهارة في تحضير الدجاج

كان الدجاج من بين أكثر أنواع الدواجن شيوعاً في مصر منذ القدم، وذلك لما يتمتع به من طعم لذيذ، سهولة تحضيره، وفوائده الصحية. وفي القرن التاسع عشر، انتشر في مصر تحضير الدجاج بطرق مختلفة، بعضها بسيط والبعض الآخر معقد. ومن أشهر هذه الطرق:

- دجاج المشوي: وهو الدجاج الذي يتم طهيه على الفحم أو في الفرن.
- دجاج المصلي: وهو الدجاج الذي يتم طهيه في صلصة من الخل والكمون.
- دجاج الحار: وهو الدجاج الذي يتم طهيه في صلصة من الطماطم والفلفل الحار.

ومع مرور الزمن، تطور طهي الدجاج في مصر، وأصبحت هناك طرق جديدة لتحضيره، مثل:

- دجاج الشاورما: وهو الدجاج الذي يتم طهيه في صلصة من الخل والكمون، ثم يتم لفه في خبز الشاورما.
- دجاج الكاري: وهو الدجاج الذي يتم طهيه في صلصة من الكاري.
- دجاج البندورة: وهو الدجاج الذي يتم طهيه في صلصة من البندورة.

ومع كل هذه التطورات، لم يفقد دجاج مصر طعمه الأصلي، بل أصبح أكثر تنوعاً وجاذبية.

خزن الدجاج الطازج

يجب حفظ الدجاج الطازج في مكان بارد وجاف، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة. ويمكن حفظه في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام. ومن المهم أن يتم تنظيف الثلاجة بانتظام، وتغيير أكياس الدجاج المستخدمة للحفظ.

التجهيز

عند تحضير الدجاج، يجب أن يتم تنظيفه جيداً، وإزالة الريش. ومن ثم، يتم تقطيعه إلى قطع مناسبة. ويمكن أيضاً إزالة العظام، إذا كان ذلك مطلوباً. ومن المهم أن يتم تنظيف السكين والمقص المستخدمة في التحضير، بعد الانتهاء من العمل.

تجهيز

تجهيز الدجاج الطازج، وإزالة الريش، وتقطيعه إلى قطع مناسبة.

التدوير

بعد إعداد الدجاج، يتم تدويره في صلصة التحضير، وتقليبه جيداً. ويمكن أيضاً تدويره في الفرن، إذا كان ذلك مطلوباً. ومن المهم أن يتم تدوير الدجاج بانتظام، لضمان طهيه بشكل متساو.

تجهيز

تجهيز الدجاج الطازج، وإزالة الريش، وتقطيعه إلى قطع مناسبة.

شكل الدجاج هو من أهم العوامل التي تؤثر في طعمه. ومن أهم هذه العوامل:

- عمر الدجاج: فالدجاج الأصغر طعمه أفضل من الدجاج الأكبر.
- نوع الدجاج: فهناك أنواع مختلفة من الدجاج، كل واحد له طعمه الخاص.
- طريقة التحضير: فطريقة طهي الدجاج تؤثر بشكل كبير في طعمه.

الاحتياض

يتميز الدجاج بخصائصه الفريدة، والتي تجعله من أكثر أنواع الدواجن شيوعاً في مصر. ومن أهم هذه الخصائص:

- سهولة تحضيره: فالدجاج من أسهل أنواع الدواجن التي يمكن تحضيرها.
- تنوع طعمه: فهناك طرق عديدة لتحضير الدجاج، كل واحدة لها طعمها الخاص.
- قيمته الغذائية: فالدجاج مصدر غني بالبروتين، ويمكن أن يكون جزءاً مهماً من نظام غذائي صحي.



جراثيم السالمونيلا

کتاب

۱. **مقدمه:** این سند به منظور تعیین اهداف و وظایف کلیه پرسنل سازمان تدوین شده است. هدف اصلی از تدوین این سند، ایجاد یک چارچوب مشخص برای ارزیابی عملکرد و بهبود مستمر است.

۲. **مبانی نظری:** این بخش به بررسی مبانی نظری و مدل‌های موجود در زمینه مدیریت عملکرد می‌پردازد. در این بخش، اهمیت ارزیابی عملکرد و نقش آن در تحقق اهداف سازمان مورد بحث قرار می‌گیرد.

۳. **اهداف و دستاوردهای مورد انتظار:** در این بخش، اهداف کلی و اختصاصی مرتبط با ارزیابی عملکرد مشخص می‌شود. همچنین، دستاوردهای مورد انتظار از اجرای این سیستم نیز بیان می‌گردد.

۴. **روش‌شناسی:** این بخش به توضیح روش‌ها و ابزارهای مورد استفاده در فرآیند ارزیابی عملکرد می‌پردازد. روش‌های مختلف ارزیابی و نحوه جمع‌آوری داده‌ها در این بخش مورد بحث قرار می‌گیرد.

۵. **نتیجه‌گیری:** در این بخش، نتایج حاصل از مطالعه و تحلیل‌ها خلاصه می‌شود و پیشنهاداتی برای بهبود سیستم ارزیابی عملکرد ارائه می‌گردد.

۶. **پیوست‌ها:** این بخش شامل مستندات و ابزارهای تکمیلی مرتبط با فرآیند ارزیابی عملکرد است.

التَّصْيِفُ وَالْمَعَالِجَةُ

[illegible]

تحریریں الذیاج المطبوع

[illegible]

الإحجام والخصص

$$\frac{d}{dt} \left(\frac{\partial L}{\partial \dot{x}} \right) = \frac{\partial L}{\partial x}$$

✽ الخمر: هو ما يشبه العسل
 ما يشبه العسل: هو ما يشبه العسل
 حلت الخمر في يوم النحر

■ **توجه القليبي** أو القليبي هو من توجهات القليبيين في القليبيات.

١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----



This PDF was created using the Sonic PDF Creator
To remove this watermark, please license this product at www.inquithip.com

خانات حصوات العمل

هذا هو حال خدائنا الضيق في عصر
الذخاج لنتيجة تصل إلى ١٠٠
في عملنا الزماني وهي تظهر بخاصة
بالحال في خانات خدائنا كمثل البتامة

هذا هو حال

هذا هو

هذا هو

١٠ لنتيجة تصل إلى ١٠٠ بخاصة

١٠ لنتيجة تصل إلى ١٠٠ بخاصة

هذا هو

هذا هو

١٠ لنتيجة تصل إلى ١٠٠ بخاصة

هذا هو

هذا هو

هذا هو

١٠ لنتيجة تصل إلى ١٠٠ بخاصة

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

١٠ لنتيجة تصل إلى ١٠٠ بخاصة

١٠ لنتيجة تصل إلى ١٠٠ بخاصة

هذا هو

هذا هو

التكثيف

هذا هو حال خدائنا الضيق في عصر
الذخاج لنتيجة تصل إلى ١٠٠
في عملنا الزماني وهي تظهر بخاصة
بالحال في خانات خدائنا كمثل البتامة

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

هذا هو

التقطيع

هذا هو حال خدائنا الضيق في عصر
الذخاج لنتيجة تصل إلى ١٠٠
في عملنا الزماني وهي تظهر بخاصة
بالحال في خانات خدائنا كمثل البتامة

سحب الذخاج

هذا هو حال خدائنا الضيق في عصر
الذخاج لنتيجة تصل إلى ١٠٠
في عملنا الزماني وهي تظهر بخاصة
بالحال في خانات خدائنا كمثل البتامة

المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة

وحدات الوزن والحجم

النظام المتري	النظام الإمبراطوري
كيلو غرام (١٠٠٠ غرام)	٦٠٢ أونصة
غرام (١٠٠٠ غرام)	٢٨.٣٥ أونصة
لتر (١٠٠٠ مليلتر)	٠.٢٦٤ جالون أمريكي
(أو) ١.٠٥٦ جالون بريطاني	١.٠٥٦ جالون أمريكي

النظام الإمبراطوري	النظام المتري
باوند (١٦ أونصة)	٤.٥٤٥ كيلو غرام
أونصة	٢٨.٣٥ غرام
جالون	٣.٧٨٥ لترات
جالون أمريكي	٣.٧٨٥ لترات
جالون	٤.٥٤٥ لترات

مستويات الحجم الشائعة (التقريبية)

١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر
١٠٠٠ مليلتر	١٠٠٠ مليلتر

شعلة كبيرة - (وزن 10)	=	10 غرام
شعلة كبيرة - (مستوحدة)	=	10 غرام
شعلة صغيرة	=	6 غرام

معدل درجة حرارة القرن

مؤشر القرن	قارئة	مئوية (مستوحدة)	درجة الحرارة
1 إلى 2	300-350	150-200	درجة الحرارة
3 إلى 4	350-400	200-250	درجة الحرارة
5 إلى 6	400-450	250-300	درجة الحرارة
7 إلى 8	450-500	300-350	درجة الحرارة
9 إلى 10	500-550	350-400	درجة الحرارة

أوزان تقديرية

كوب من الزيت	=	200 غرام
كوب من اللبن	=	100 غرام
كوب من الأرز أو السكر العادي	=	200 غرام
كوب من السكر المطحون	=	100 غرام
كوب من الماء	=	200 غرام

مكتبة برامج نت
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com

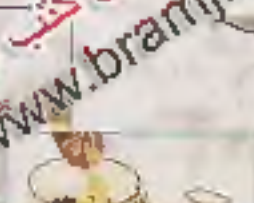
موسوعة الطبخ المصور الدجاج



أعمال جند الفرج من كتب إرشادات الطبخ
لجلب من أكلة من أكلة أطيب المأكولات
الطبخ من أكلة من أكلة أطيب المأكولات
في نسخة واحدة :

السواة والعناصر

الأواني والأواني



9 78144204



800008178

مكتبة

مكتبة

مكتبة مبارك العامة